

## Pfeffer-Dill-Soße

### Für zwei Personen

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
200 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	1 EL Senf, mittelscharf
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Muskatnuss	2 EL Pfeffer, grün
2 EL Mehl	Kräuter der Provence	Olivenöl, Salz
bunter Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Dill fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Anschließend die Butter dazugeben und das Mehl darüber sieben. Mit dem Gemüsefond ablöschen und die Sahne dazugeben. Mit Kräutern der Provence und dem Senf würzen. Die eingelegten Pfefferkörner und den Dill zu der Sauce geben. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Sauce mit den Kräutern der Provence, dem Zitronensaft, dem Muskat, dem Salz und dem bunten Pfeffer abschmecken.

Alexander Finger am 19. Januar 2015