

## Meerrettich-Soße

### Für 4 Personen

200 ml Brühe                      200 ml Sahne                      60 g kalte Butter  
70 g frischer Meerrettich    1 Saft einer Zitrone    Weißbrotbrösel

Die Brühe in einen Topf geben, mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010