

Lauch-Soße

Für 2 Personen

40 g Butter	40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
3 EL Lauch, in feinen Streifen	1 EL frisch geriebener Meerrettich	4 EL Sahne
Salz	1 Prise Muskat	

Die Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben, kurz rühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze und häufigem Rühren ca. 10 Min. kochen lassen. Nun die Lauchstreifen hinein geben. Drei Minuten kochen und dann mit Meerrettich, Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und mit der Lauchsauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013