

Senfsoße

40 g Butter	40 g Mehl	100 ml Milch
200 ml Schmand	$\frac{1}{2}$ TL Salz	2 EL Senf
2 TL Dill	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Zitronensaft	

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und dann unter ständigem Rühren löffelweise das Mehl hinzugeben, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Weiter rühren und dabei die Schmand und die Milch dazugeben.

Jetzt den Senf und den Dill in die Soße geben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Weiter rühren und die Soße 10 Minuten auf geringer Hitze köcheln lassen.

Dabei oft umrühren, damit die Soße nicht anbrennt.

NN am 05. September 2024