

Meerrettich-Soße

Für 5 Portionen

$\frac{1}{2}$ L Milch	$\frac{1}{2}$ L Fleischbrühe	80 g Mehl
80 g Butter	100 g Meerrettich	Sahne, Schmand

Mehlschwitze machen d.h. Butter zerlaufen lassen, dann Mehl einrühren, solange, bis das Mehl die Butter aufgesaugt hat und diese kalt werden lassen. Dann in die Mehlschwitze heiße Fleischbrühe, Milch, Meerrettich und Sahne (Menge nach Geschmack) zugeben und nur noch würzen.

NN am 03. Januar 2025