



MEERRETTICHAUCE

Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,50 € pro Portion
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 15 Minuten

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 191
- KJ: 801
- Fett: 16,9 g
- KH: 6,7 g davon 4,2 g Zucker
- Eiweiß: 2,5 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Meerrettichsoße:

Ergibt etwa 500 ml

- 20 g Weizenmehl Type 405
- 20 g Butter
- 250 ml flüssige Sahne
- 250 ml Vollmilch
- 150 g Tafel Meerrettich scharf (aus dem Glas)
- 1/2 TL Salz

- etwas Muskatnuss frisch gerieben
 - etwas Pfeffer aus der Mühle
-

Zubereiten:

Meerrettichsoße:

- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Das Mehl dazugeben und nur sehr kurz mit der zerlaufenen Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen – verbinden.
- Sehr zügig die Milch unter ständigem Rühren „peu à peu“ dazugeben.
- Wenn die Milch aufgebraucht ist, die Sahne dazugeben und immer schön rühren.
- Die Soße 1 Minute aufkochen und dann 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Und was machen wir die ganze Zeit dabei? Richtig, rühren. Die Soße soll nämlich nicht anbrennen und keine Klümpchen bilden.
- Sollten am Ende doch noch Klümpchen vorhanden sein, die Soße mit den „Zauberstab“ bzw. Pürierstab bearbeiten, so dass die Klümpchen sich in der Soße auflösen. Alternativ kann man die Soße auch durch ein Metallsieb laufen lassen, so verschwinden die Klümpchen auch.
- Den Meerrettich in die Soße geben und umrühren.
- Die Soße mit dem Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.