Dillsoße

Saucen&Marinaden » Saucen

Zutaten (5 Personen)

» 40g Butter/Margarine
» 30g Mehl
» 3/4l Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» etwas Zitronensaft
» 50g Schlagsahne
» 1 Bd. Dill

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Butter schmelzen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Unter Rühren aufkochen und 15min köcheln lassen.

2. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Sahne etwas aufschlagen, zum Schluß unter die Soße heben. Dill waschen, schneiden, unterrühren.

Tipp: Statt Gemüsebrühe Spargelwasser verwenden und die Soße zum Spargel servieren.

Nährwerte: 99kcal/E1g/F8g/KH4g pro Portion

angelegt am: 13.06.2006 Rezept-Nr: 2062

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke