



Sauce

Meerrettichrahmsauce

Passend zu kaltem oder warmen Siedefleisch und geräuchtem Fisch

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2,5 dl	Rahm (Sahne)
2 EL	geriebener Meerrettich
1 Prise	Zucker
	Salz
1 MSP	Paprika (scharf)
1 MSP	Curry (scharf)
1 TL	Essig

Zubereitung:

Meerrettich, Essig,
Zucker, Salz, Curry, Paprika
geschlagener Rahm

Meerrettich mit Essig verrühren, mit Zucker, Salz und Paprika sowie Curry würzen und die geschlagene Sahne locker darunter ziehen.