Meerrettichsauce

Die würzige Sauce ist eine beliebte Beilage zu Tafelspitz!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

300g Meerrettich, frisch
70g Butter (ggf. laktosefrei)
15g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
¼ L Brühe
¼ L Milch (ggf. laktosefrei)
2 EL Sahne (ggf. laktosefrei)
Salz
1 Prise Zucker

1. Den Meerrettich putzen, waschen und fein reiben.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl einstreuen und unter rühren kurz „mitbraten“. Den geriebenen Meerrettich zugeben und 5 Minuten dünsten.
3. Den Topf von der Kochstelle nehmen und alle restlichen Zutaten unter den Meerrettich rühren. Die Sauce unter rühren einmal aufkochen lassen.

Tipp: Für eine “schnelle” Meerrettichsauce verwendet man Tafel-Meerrettich aus dem Glas. Achtung! Zutatenliste beachten bezüglich Gluten!

Milchfrei – Tipp: Cashewdrink anstatt Milch und Mandel-Cuisine

anstatt Sahne verwenden. Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen.