

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.

$\frac{1}{4}$ L Brühe

$\frac{1}{4}$ 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.

