

So wirds gemacht: Senfsauce Schritt für Schritt

Die Senfsauce passt zu Rindfleisch, Fisch und – an Ostern besonders aktuell – zu gekochten Eiern. Mit dieser Sauce sind rassige Ostereier garantiert, und dank der Schritt-für-Schritt-Anleitung geht bei der Zubereitung bestimmt nichts schief.



1 Die Zutaten vorbereiten.



2 Nur den weissen Teil des Lauchs in Streifen schneiden und in 10 g Butter andünsten. (Den Rest für eine Suppe verwenden.)



3 Mit dem Weisswein oder der Bouillon ablöschen und auf 2 EL einköcheln lassen.



4 Durch ein Sieb in die Pfanne zurückgeben.



5 Die Hitze reduzieren, den Zitronensaft dazufügen und die Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen unterarbeiten. Die Pfanne ab und zu von der Kochstelle nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird.



6 Die drei Senfsorten unterrühren und würzen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU,
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel.: 031 359 57 59
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Senfsauce

1 mittlerer Lauchstängel
10 g Butter
1 dl Weisswein oder Bouillon
1 TL Zitronensaft
150 g kalte Vorzugsbutter, in Stückchen
1 EL grober Senf
1/2 EL süsser oder milder Senf
1 TL Dijon-Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

TIPPS

- Die Sauce kann mit 1–2 Esslöffeln Rahm verfeinert werden.
- Passt zu gekochten Eiern, Rindfleisch und Fisch.

BRAUNE BIERSAUCE

Gleiche Zubereitung, andere Zutaten – und schon wird aus der Senfsauce eine Braune Biersauce, die hervorragend zu Schweinsbraten passt. Dünsten Sie statt Lauch 1 fein geschnittene Zwiebel, 2 Zweiglein Majoran und 1 Bund geschnittenen Rucula. Zum Ablöschen verwenden Sie 2 dl braunes Bier. Statt Senf mischen Sie am Schluss 2 KL Honig in die Sauce.

