



Senfsauce

Für 1Liter Sauce.

50g Mehl

50g Butter

1 kleine Zwiebel

3 Eßlöffel Senf

1/2 Liter Milch

1/2 Sahne

Zucker, Salz und Pfeffer

Als Erstes Milch und Sahne vermischen. Die Butter im Topf schmelzen lassen und die fein gewürfelte Zwiebel mit anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. In die glasigen Zwiebeln das Mehl geben und gut mit einem Kochlöffel verrühren. Nun einen kräftigen Schuss von der Sahnemilch dazugeben und weiter so verrühren, dass sich keine Klumpen bilden. Dann wieder einen Schuss Sahnemilch dazugeben und weiter verrühren. Jetzt ist die Rührmasse dickflüssig und es wird zum Schneebesen gewechselt. Nun wird die dicke Sauce mit der restlichen Sahnemilch glatt gerührt, einmal aufkochen lassen und mit 3 Esslöffeln Senf verrührt. Noch 2 - Minuten köcheln lassen und frisch gemahlenen Pfeffer dazugeben. Abschmecken, nachsalzen oder mit Milch noch verdünnen.

Kochzeit unter 10 Minuten