

Rezept

Himbeer-Senfsauce

Ein Rezept von Himbeer-Senfsauce, am 02.06.2023

Zutaten

1 Knoblauchzehe	2 EL Himbeermarmelade
30 g Butter	1 EL Mehl
1 Prise gemahlener Thymian	400 ml Brühe (Instant)
100 g Sahne	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Himbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen. Die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl mit dem Thymian und dem Knoblauch darin anschwitzen, bis das Mehl ganz leicht Farbe genommen hat. Dann nach und nach die Brühe angießen und kurz aufkochen lassen. Den Knoblauch entfernen.
2. Sahne dazugeben, die Sauce kurz aufkochen lassen. Senf und 1 EL passierte Himbeermarmelade dazugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und evtl. Himbeermarmelade abschmecken.