

Rezept

Rote-Bete-Sauce

Ein Rezept von Rote-Bete-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

100 ml Rote-Bete-Saft (Reformhaus)	150 g Sahne
50 g Crème fraîche	1 TL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
1 EL kalte Butter	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	etwas gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Rote-Bete-Saft in einem kleinen Topf (18 cm Ø) erhitzen und 2 Min. köcheln lassen. Die Sahne dazugeben und weitere 3 Min. köcheln lassen. Nun die Crème fraîche und den Sahnemeerrettich einrühren und alles aufkochen lassen.
2. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Pürierstab in die Rote-Bete-Sauce mixen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.