

Rezept

Sahne-Meerrettich

Ein Rezept von Sahne-Meerrettich, am 20.04.2024

Zutaten

1 Stange Meerrettich	2-3 TL Zitronensaft
1 gehäufter TL Meersalz	1 TL Vollrohrzucker
100 g Sahne	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Meerrettich schälen, waschen und auf einer Gemüsereibe sehr fein reiben - dabei am besten eine Schutzbrille tragen. 100 g Meerrettich abwiegen und mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Sahne mischen und so lange pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Pfeffer würzen.
2. Den Sahne-Meerrettich in ein sauberes Schraubglas füllen und verschließen. Bis zum Servieren kühl stellen. Im Kühlschrank hält er sich 1-2 Wochen.