

Rezept

# Sahne-Meerrettich für den Vorrat

Ein Rezept von Sahne-Meerrettich für den Vorrat, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Meerrettich (ca. 200 g)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 gehäufter TL</b> feines Meersalz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>125 g</b> Sahne	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1 g F, 1 g KH

## Zubereitung

1. Den Meerrettich putzen, schälen, waschen und auf einer Gemüsereibe reiben, dabei am besten eine Schutzmaske tragen, da zerkleinerter Meerrettich die Augen stark reizt.

---

2. Den geriebenen Meerrettich mit dem Zitronensaft, Meersalz, Zucker und Sahne in einen hohen Rührbecher oder Blitzhacker geben und mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Pfeffer würzen.

---

3. Die fertige Meerrettich-Paste in ein sauberes, heiß ausgespültes Glas abfüllen und mit dem Deckel verschließen.