

Rezept

Schlesische Gurkensauce

Ein Rezept von Schlesische Gurkensauce, am 20.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	2 gehäufte EL Mehl
500 ml heiße Gemüsebrühe (Instant)	200 g eingelegte Gewürzgurken
Salz	Pfeffer
Zucker	1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht anbräunen. Die Brühe unter ständigem Rühren nach und nach angießen. Die Sauce bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. leise kochen lassen.
2. Die Gewürzgurken abtropfen lassen, fein würfeln und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Gurkensauce passt zu gedünstetem Fisch, zu Fleischklößchen oder zu Pellkartoffeln.