Dillsauce

Zusammen mit Rindfleisch oder Leberkäse und gerösteten Kartoffeln.

Zutaten

Menge
Zutat
500 ml
Wasser
1
Suppenwürfel (pflanzlich)
2 EL
Butter
1 EL
Mehl glatt
1 Bund
Dill
125 ml
Sauerrahm
1 KL
Essig
1 KL
Zitronensaft
1 TL
Kristallzucker
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Suppe (10 Minuten)
☐
1.

500 ml 500Wasser und
1 1Suppenwürfel (pflanzlich) in einem Topf aufkochen.

Einbrenn (10 Minuten)

☐
2.

2 EL 2Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen. Dann
1 EL 1Mehl glatt unter ständigem Rühren hinzufügen, so dass keine Klumpen entstehen. Sobald das Gemisch eine leicht bräunliche Farbe hat vom Herd nehmen und im Topf abkühlen lassen.

Dillsauce (10 Minuten)
☐
3.

In die fertige Einbrenn nun einen Teil der Suppe gießen und kurz aufkochen. Danach die restliche Suppe ebenfalls zugeben und weiter aufkochen lassen. Nun
1 Bund 1Dill fein hacken und ebenfalls dazugeben. In einer kleinen Schüssel
125 ml 125Sauerrahm
1 KL 1Essig
1 KL 1Zitronensaft und
1 TL 1Kristallzucker vermischen und in die Suppe einrühren. Das Ganze nun noch mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken.

- Dressings, Marinaden, Saucen Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste