



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

Einbrenn (10 Minuten)

2. 2 EL Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze zerlassen. Dann 1 EL Mehl 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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	3.	<p>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 Dill fein hacken und ebenfalls dazugeben. In einer kleinen Schüssel 125 ml Sauerrahm 1 KL Essig 1 KL Zitronensaft und 1 TL Kristallzucker vermischen und in die Suppe einrühren. Das Ganze nun noch mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken.</p>

Dressings, Marinaden,
Saucen Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
30 Minuten
- **Preiskategorie**