

Meerrettich Sauce

Für die Meerrettichsauce die Butter zerlassen und mit Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, mit Salz würzen, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Erst zum Schluss geriebenen Meerrettich und geriebenen Apfel zugeben - damit der Meerrettich nicht an Schärfe verliert nicht mehr zu stark erhitzen und auf keinen Fall noch einmal aufkochen lassen.