

Meerrettichsauce

für vier Personen

Zutaten

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, mittelgross
1 dl Weisswein
½ TL Salz
2 dl Wasser
1 TL Bouillon
½ dl Rahm
1 EL Meerrettich aus dem Glas

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden
im Olivenöl mit dem Salz während mind. 10 Min. dünsten
mit Weisswein ablöschen, nochmals 5 Min. köcheln lassen

die Sauce mixen

Meerrettich und Rahm einrühren, abschmecken

Tipp: passt ausgezeichnet zu gefüllten Wirzblättern – siehe Rezept, aber auch zu Siedfleisch, geräuchertem Tofu