



Apfel-Meerrettichsahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch oder Räucherfisch

Zutaten

- 200 ml geschlagene Sahne
- 1/2 kleiner, säuerlicher Apfel, gerieben
- 2 cm frisch geriebener Meerrettich
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz, weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Erst kurz vor dem Servieren, zu der steif geschlagenen Sahne den geriebenen Apfel und dem Meerrettich geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** äpfel, Meerrettich, räucherfisch, rindfleisch, sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-meerrettichsahne/>