



Estragon - Senfsoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Kalbsnieren und gedünstetem Fisch

Zutaten

- ½ Bündchen frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 2 Schalotten, fein geschnittene
- 1 - 2 El Dijon - Senf nach Geschmack
- 100 ml braune Kalbsbraten - Jus aus dem Supermarkt
- 50 - 60 g Butter
- 1 Tl Mehl
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- Knoblauchsatz und Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen, 1 Tl Mehl glatt rühren und den Senf dazu geben.

Schritt3

Mit Weißwein und der Kalbs Jus aufgießen, 4 - 3 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren den gehackten Estragon unter schwenken, ev. noch 1 El geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

, .

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/estragon-senfsose/>