



Gravad- Lachs Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der skandinavische Klassiker, unverzichtbar zum Gravad Lachs

Zutaten

- 1 hart gekochtes Eigelb
- 2 El scharfer Senf
- 1 El Honig
- 3 El Schmand oder Crème fraiche
- 2 - 3 El frischer, gehackter Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das hartgekochte Eigelb durch ein Küchensieb streichen und mit dem Honig, dem Schmand, Senf und dem Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** gravad lachs, senf, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gravad-lachs-sauce/>