



Kräuter - Senfsauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gekochter, gesottener Lammkeule oder Schulter, einfach und schnell gemacht, hm....lecker

Zutaten

- 0,5 l konzentrierte Kochbrühe von der Lammkeule
- 2 - 3 El französischer Meaux Senf oder Dijon Senf
- 1/2 Becher Creme fraiche oder etwas mehr
- 2 El frische Kräuter, gehackt, wie: Majoran, Thymian, krauser Petersilie, Schnittlauch oder
- 1 kleines Päckchen T. K. Kräuter der Provence
- 40 g Butter
- 1 El Mehl
- 1 Tl gehackte Kapern und etwas Kapernfond
- 1 Becher Crème fraiche
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Koch Sud der Lammkeule durch ein Küchensieb passieren und mit dem Senf und Creme fraiche, kräftig reduzieren lassen.

Schritt2

Die Butter mit dem Mehl und den Kräutern mengen, glatt miteinander verarbeiten. (Buerre manie)

Schritt3

Die Butter - Mehl,- Kräutermischung mit dem Schneebesen im Lammfond verrühren und ca. 3 - 4 min. leise "ausköcheln" lassen. (So bleibt die grüne Farbe der Kräuter am besten erhalten)

Schritt4

Die Kapern dazu geben, herzhaft nachschmecken und über das Fleisch geben, sofort servieren.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-senfsauce/>