



# Meerrettich Sauce auf englische Art (Bread Sauce)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gekochtem Rindfleisch wie Tafelspitz oder Rinderzunge, außergewöhnlich einfach

## Zutaten

- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 3 El frischer, geriebener Meerrettich oder
- 1 kleines Glas Meerrettich aus dem Supermarkt
- Saft 1/2 Zitrone
- 4 - 5 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in groben Würfeln
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brühe des gekochten Rindfleisches passieren und mit Creme fraîche mischen. Die Brotwürfel in den heißen Fond geben, zerfallen lassen. Kurz aufkochen, kurz vor dem Servieren mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und den frisch geriebenen Meerrettich dazu geben.

### Schritt2

Die englische Art der Meerrettich Sauce hat den Vorteil das sie längere Zeit heiß gehalten werden kann, ohne dass sie nachdickt und klumpig wird.

### Schritt3

Aber Achtung:

## **Schritt4**

Der Meerrettich verliert dann seinen intensiven Geschmack, darum ev. etwas nachwürzen.

**Rezeptart:** Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/meerrettich-sauce-auf-englische-art-bread-sauce/>