



Senf - Preiselbeer - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 4m

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

Zu Fondue, geräuchertem Fisch oder kaltem Braten

Zutaten

- 50 g saure Sahne
- 2 El Preiselbeeren
- 1 Esslöffel Dijon Senf
- 1 El süßer Senf
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Schuss Worcestershiresauce
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander verrühren und nach eigenem Geschmack würzen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/senf-preiselbeer-sauce/>