



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



WILDPREISELBEER MEERRETTICH

Sauce zu Fondue, Hack- oder Fischgerichten

Zutaten:

6 EL Wildpreiselbeer-Meerrettich

1,5 EL mittelscharfem Senf

1 Spritzer Zitronensaft

1 Prise Salz

60 ml süßer Sahne

Für 4 Portionen vermischen Sie einfach 6 EL Wildpreiselbeer-
Meerrettich mit 1,5 EL mittelscharfem Senf, 1 Spritzer Zitro-
nensaft, 1 Prise Salz und 60 ml süßer Sahne – im Handumdrehen
haben Sie nun eine Soße zu Ihren Fleisch- und Fischgerichten.