

SenfDillSauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr Senf, 65 gr Zucker, 3 Esslöffel Weinessig, 60 ml Öl, 0,5 Bund Dill, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

Dill fein hacken, mit allen anderen Zutaten außer dem Salz in einer Schüssel mit einem Rührbesen gut und glatt verrühren, mit 2 Prisen Salz fertig abschmecken. Paßt zu Gravad Lachs oder anderen Fischgerichten.

Guten Appetit!