

# Senfsoße

## Zutaten: für 4 Personen

125 ml Brühe (Fertigprodukt)  
125 ml Milch 1,5 % Fett  
100 ml Süße Sahne  
2 TL mittelscharfer oder scharfer Senf  
1,5 EL Speisestärke (18 - 20 g)  
etwas trockener Weißwein  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

Bei diesem Rezept für eine Senf- Grundsoße, zuerst Brühe, Milch und Sahne in einen Topf einfüllen. Die Speisestärke mit einem Schneebesen in die kalte Flüssigkeit einrühren. Den ganzen Topfinhalt, wiederum unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Anschließend den Senf, Wein, Salz und Pfeffer hinzu geben und nah eigenem Geschmack abwürzen. Sollte die Senfsoße noch zu dickflüssig sein, nochmals etwas Sahne oder Brühe hinzu geben. Diese Senfsoße passt sowohl zu kurz gebratenem Fleisch, Fisch oder zu hart gekochten Eiern sehr gut. Aber auch zu gekochtem Spargel ist diese Senfsoße, zusätzlich zu der sonst klassischen Soße Hollandaise, eine pikante Abwechslung. Die Senfsoße kann man noch zusätzlich mit 1 - 2 geschälten, in Würfel geschnittenen Tomaten verfeinern. Dabei das Kerngehäuse entfernen und nur das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Diese Senf Grundsoße bekommt einen besonders pikanten Geschmack, wenn man sie noch zusätzlich mit 1 - 2 TL Currypulver würzt. Auf diese zusätzliche Art gewürzt, passt diese Soße sehr gut zu gebratenem Fischfilet, mit Wildreis und einem Gurkensalat.

## Kalorienangaben

Eine Portion Senfsoße, aus den oben genannten Zutaten hat, ca. 115 kcal. und ca. 8 g Fett

