# Meerrettich-Sauce



Lässt sich einige Zeit im Kühlschrank aufbewahren

Eine Meerrettich-Sauce z.B. für Braten bereitet man am besten frisch zu. Mit einer Meerrettich-Wurzel.

Sie lässt sich gut im Voraus für mehrere Gerichte und somit in einer größeren Menge zubereiten und in einem großen Vorratsbehälter wie einem Schraubglas gut einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Außerdem hat man so eine wirklich frische Sauce aus frischen Zutaten und keine industriell gefertigte Sauce, die sicherlich mit den diversesten Zusatzstoffen wie Bindemittel, Konservierungsstoffen oder Emulgatoren daherkommt.

Eine gute Meerrettich-Sauce basiert auf einer Mehlschwitze. Oder noch genauer, eigentlich auf einer Béchamel-Sauce. Denn die wichtigsten Zutaten außer dem frisch geriebenen

Meerrettich sind Butter, Mehl und Milch.

Gewürzt wird die Sauce noch kräftig mit Salz und dezent mit Pfeffer. Die Sauce ist schon allein durch den Meerrettich scharf, aber der Pfeffer fungiert hier nicht als Mittel zum zusätzlichen Schärfen. Sondern wie auch das Salz haben beide Gewürze auch die Funktion eines Geschmacksverstärkers.

Meerrettich-Sauce ist natürlich unabdingbar für einen geschmorten Tafelspitz, aber auch andere Braten gewinnen durch diese Sauce sehr stark an Gehalt und schmecken dann wirklich wundervoll und schön abgerundet.

*Für die Sauce (für etwa 5 Gerichte für 2 Personen):*

- 1 Meerrettich-Wurzel
- ein großes Stück Butter
- 2 ½ EL Mehl
- 300–400 ml Milch
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit leichter Schärfe

Wurzel schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mit dem Kochlöffel eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit Milch ablöschen und eine Béchamel-Sauce daraus herstellen. Gut mit dem Schneebesen verrühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen.

Meerrettich dazugeben.

Salzen und pfeffern.

Alles gut vermischen. Die Sauce sollte ein wenig dickflüssig sein. Bei Bedarf gern noch etwas Milch dazugeben.

Sauce unter gelegentlichem Rühren bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen, der Meerrettich soll etwas gegart werden und seine Schärfe freisetzen.

Sauce abschmecken.

Heiß zu einem geeigneten Gericht reichen oder in Vorratsbehälter(n) im Kühlschrank aufbewahren.