

Dillsauce

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/5 Liter
Zwiebeln	0.15 kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Dill	0.3 Bund
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1/100 kg
Riesling Sylvaner	0.15 Liter
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter

Zubereitung:

Rüsten

Zwiebel hacken,
in etw. Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen aufgießen und gut verkochen lassen, mit Obers
verfeinern, abschmecken: Salz, Pfeffer;

mit etw. Maizena binden, mit Dill aufwerten;

(Rezept aus der HLW Braunau)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-527-Dillsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at