

# 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 / Gemüfefond	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](http://www.koch-idee.at)