

Dill-Sauce

Kategorien: Gemüse, Ragouts, Soßen, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

60 g Fett

3 gehäufte Eßlöffel fein gehackten Dill

1 Bund Petersilie klein geschnitten

1 Zwiebel klein geschnitten

40 g glattes Mehl

Ein Schuss Essig

Suppe, (Würfel geht auch) oder Wasser

Pfeffer

Salz

Ein halber Becher Sauerrahm

Zubereitung

In 60 g Fett zuerst die Zwiebel hell rösten.

Danach mindestens 3 gehäufte Eßlöffel fein gehackten Dill und fein gehackte Petersilie kurz anlaufen lassen.

40 g glattes Mehl einrühren und durchrösten.

Mit Suppe, oder Wasser mit einem Suppenwürfel, aufgießen und leicht köcheln lassen.

Pfeffer und Salz dazu.

Mit Essig abschmecken.

Zum Schluß einen halben Becher Sauerrahm unterrühren.