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.