

REZEPT

Meerrettich-Sauce zu Tafelspitz

ZUTATEN

250 g Schamel Meerrettich Raspelstix[®]

125 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 Prise Zucker

Salz

ZUBEREITUNG

250 g Meerrettich (= 2 Teile) mit 125 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe (= 1 Teil) verrühren und auf dem Herd oder in der Mikrowelle erhitzen (nicht kochen). Die Schärfe kann durch die Länge der Erhitzung bestimmt werden – je länger, desto milder. Mit Zucker und etwas Salz abschmecken und servieren.

Schmeckt prima zu gekochtem Rindfleisch!

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
