

SENFSAUCE MIT DILL

Unverzichtbar zu Graved Lachs

Rezept für 10 Personen



ZUTATEN

200 g Senf
100 g Zucker
1 dl Weinessig

6 dl Sonnenblumenöl

200 g Sauerrahm
1 Bund frischer Dill

ZUBEREITUNG

Zutaten zusammen verrühren

Mit dem Öl langsam aufmontieren wie eine Mayonnaise.

Zum Schluss Sauerrahm und frischen Dill fein geschnitten unter die Sauce geben.