

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Meerrettichsoße

Zutaten:

1 frische Meerrettichstange

1/2 Becher Sahne

100 ml Rinderbrühe

Zitronensaft

Salz

Zucker

Muskat

Zubereitung:

Die Meerrettichstange wird geputzt und fein gerieben.

Die Butter kommt in ein kleines Töpfchen, wenn sie geschmolzen ist, wird der Meerrettich dazugegeben. Rinderbrühe oder Fleischbrühe und Sahne dazu, alles köcheln und ein wenig reduzieren lassen. Wer mag, kann alles mit dem Pürierstab noch ein bisschen feiner reiben. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.

Tipps: Wer es lieber schärfer möchte, sollte eine Einbrenne als Grundlage für die Meerrettichsoße nehmen. Die Sahne nimmt dem Kren etwas die Schärfe, ebenso eine längere Kochzeit.

Damit die scharfen Dämpfe beim Reiben nicht in der Nase beißen, kann mansich so in ein geöffnete Tür setzen, dass der Wind den Duft wegtreibt. Oder man setzt einfach eine Taucherbrille mit Nasenschutz auf.