

Zutaten

- 250 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 EL kerniger Senf
- 2 EL Dijonsenf
- Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Körnige Senfsauce

Entdecken Sie die köstliche körnige Senfsauce! Perfekt für Ihre Gerichte. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dabei öfters rühren, damit der Senf am Topfboden nicht einbrennt. Abschmecken.