

ZITRONENSAUCE FÜR Z.B. ZU EINEM LACHSGERICHT

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Beilage für 4 Hauptspeisen gedacht

für den Teig

- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- 2 kleine Zwiebeln
- 250g Rahm
- 1 EL Mehl
- 1 prise Muskatnuss
- 1 prise Salz
- 1 prise Zucker



Vorbereitung der Zutaten

Zwiebeln fein hacken. Die Zitronen Schale fein ab raspeln.



Die Zitrone auspressen.



Ausgepressten Zitronensaft zu den geraspelten Schalen dazugeben.

Finish

Die Butter in einem Kochtopf unter mittlerer Hitze, zergehen lassen. Dann die fein gehackten Zwiebeln leicht andünsten. NICHT braun anbraten.



Das Mehl begeben, zum Binden und mit dem Rahm ablöschen. Kurz auf höherer Hitze, aufkochen lassen.



Den Zitronen Saft, Prise Salz, Zucker und Muskatnuss begeben und unter mittlerer bis kleiner Hitze, die Sauce für ca. 15-45 Min, unter häufigem Umrühren, leicht köcheln lassen.

BUON APPETITO