

Himbeer-Senf-Sauce

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

2 EL Himbeeressig
50 ml Weißwein
150 g Honig
150 g Himbeeren
2 EL Senföl



Zubereitung

Himbeeressig, Weißwein und Honig in einem Topf unter Rühren 5 Minuten einkochen. Himbeeren pürieren, dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Senföl unterrühren.

Hinweise

Passt ideal zu Käse und Sommersalaten.