

ApfelSahneSauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Apfel, 60 gr Butter, 2 Esslöffel Johannisbeergelee, 2 Esslöffel Senf, 250 ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die säuerlichen Äpfel (z.B. Cox Orange) schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, die Apfelwürfel darin rund 5 Minuten dünsten, das Johannisbeergelee und den Senf zugeben und mit der Sahne auffüllen. Unter Rühren 5 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paßt sehr gut zu dünn geschnittenem Roastbeef.

Guten Appetit!