

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 07.06.2023

Preiselbeer-Meerrettichsoße

Rezept für 2 Gläser à ca. 100 g

Zutaten

200 g Preiselbeergelee, Glas

1 Stück Meerrettich (ca. 2-3 cm oder 1-2 TL aus dem Glas)

1 EL Zitronensaft, ca.

Zubereitung:

1. Das Preiselbeergelee in ein hohes Gefäß geben.
 2. Den frischen Meerrettich schälen und ins Preiselbeergelee reiben.
 3. Alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
 4. Den Preiselbeer-Dip mit Zitronensaft abschmecken und in ein oder mehrere fest verschließbare Gläser füllen.
- Der Dip hält im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Tipp: Diese Soße passt hervorragend zu gegrilltem Wildfleisch (Reh, Hirsch, Wildschwein) aber auch zu Steaks vom Rind oder vom Lamm.