

Rote-Bete-Soße

Für zwei Personen

1 vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte	80 g Sahne
40 ml Weißwein	3 cm Meerrettich	1 EL Mehl
Butter	Salz	Pfeffer

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten und etwas Mehl einrühren. Wein und Sahne angießen, $\frac{1}{2}$ TL geriebenen Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete grob schneiden und pürieren. Entstandenes Rote Bete Püree unter den Saucenansatz rühren, kurz aufkochen und die Sauce leicht aufmixen.

Julia Dürrbeck am 12. März 2020