

das wohl letzte geheimnis von [breitseite-stpauli.de](http://www.breitseite-stpauli.de).
die beinahe süchtigmachende [senf-honig-dill-sauce](#).

zutaten:

- 125 ml bärlauchöl (kann man auch selber machen, mit bärlauch und öl :-P)
- 3 gehäufte esslöffel grobkörnigen senf
- 2 gehäufte esslöffel richtig scharfen senf (für luschen reicht pikant)
- drei esslöffel klaren flüssigen honig
- knapp 100 ml flüssige sahn
- eine halbe ausgedrückte zitrone
- ein frisches bund dill
- etwas meersalz
- und ganz viel liebe

man nimmt einen behälter, der ausreichend die menge aufnimmt. einen schneebesen. das öl, den senf, den honig und die sahn wird mit etwas zitrone verrührt. mit salz abgeschmeckt und am ende wird der dill untergerührt. die sauce sollte eine zähflüssige viskosität haben. nach einer knappen halben stunde solltest du die sauce noch mal rühren und abschmecken. danach kannst du es für gegrilltes fleisch aber auch für frisch gebackenes baguette verwenden. mit dieser sauce hast du die neider auf deiner seite.

also, nimm deinen mut zusammen, trau dich mal was selber zu machen. nicht immer nur fertigprodukte kaufen. und wenn du fragen hast, sprich mich an, maile mir.

laß es dir schmecken, dir und deinen gästen.

jens von <http://www.breitseite-stpauli.de>

webmaster@breitseite-stpauli.de

© jens ☺