

Dillrahmsosse zu Fisch

Zeit: 45min.. Portionen:3 Rezeptnr.: 0029

Zutaten:

½ Bund frischen Dill
Kartoffeln
200g Sahne
30g Butter
30g Mehl
etwas Zitronensaft
½ TL Zucker
½ TL Salz
Pfeffer



Zubereitung:

½ Bund frischen Dill
(ich hatte eine Päckchen)
von den dicken Stängeln zupfen

3 Sek./St. 8
umfüllen

650g Wasser in den Topf
Kartoffeln in das Garkörbchen

30 Min./Varoma/St. 1

die Kartoffeln warm stellen
250g Garflüssigkeit
200g Sahne
30g Butter
30g Mehl
etwas Zitronensaft
½ TL Zucker
½ TL Salz
Pfeffer

4 Sek./St. 5 vermischen

6 Min./100°/St. 2

Dill zugeben

10 Sek./St. 4
verrühren

Mit Fischstäbchen oder Back- oder Bratfisch
anrichten

Dillrahmsosse zum Fisch