

Französische Sauce

Zutaten

- 50 g [Boursin](#) (oder anderen luftigen und sahnigen Frischkäse!)
- 1 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Sahne
- 50 g Joghurt
- 1/2 Teelöffel Senf
- 1/2 Teelöffel Pfefferkörner grün
- 1 Esslöffel Schnittlauch
- etwas Worcestersauce bzw. Maggiwürzer
- etwas Tabasco
- etwas Sojasauce

Zubereitung

Boursin bzw. Frischkäse mit Mayonnaise, Sahne, Joghurt und Senf glatt verrühren.

Die grünen Pfefferkörner fein wiegen und unter die Sauce heben.

Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und ebenfalls unter die Sauce rühren.

Mit Worcester, wenig Tabasco und Sojasauce abschmecken.

Pfeffer und Salz sind durch die flüssigen Würzmittel nicht zusätzlich nötig.

Die Sauce eignet sich für Kurzgebratenes, Fleisch-Fondue, aber auch für Rohkostplatten mit Gemüse.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Mayonnaise](#), [Sahne](#), [Joghurt](#), [Boursin](#), [Doppelrahmkäse](#), [grüne Pfefferkörner](#), [Senf](#), [Schnittlauch](#), [Worcestersauce](#), [Maggi](#), [Tabasco](#), [Sojasauce](#),]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/franzoesische_sauce

Last update: **11.11.2023 20:15**

