

Sauce für Bratlinge / Frikadellen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 2 mittelgroße Zwiebeln, 4-5 mittelgroße Gewürzgurken, 1 Teelöffel Mehl, 100 ml Weißwein, etwas Gurkenwasser, 1 Becher Saure Sahne, 1 Teelöffel Senf, 1 Esslöffel Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Gewürzgurken in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebelstreifen hinzu geben und anbraten.

Die Gewürzgurkenstreifen zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anbraten.

Mit dem Mehl bestäuben, durchrühren und Weißwein und Gurkenwasser angießen.

Anschließend die saure Sahne, den Senf und das Tomatenmark dazu geben, unterrühren und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken.