Honig-Senf-Sauce mit Dill



Dauer: Schnell

Kategorie: Saucen & Dips

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Sonja Schnöll

Zutaten

3 EL	milder Senf
2 EL	Honig
2 EL	Naturjoghurt oder Sauerrahm
1 EL	Öl
1 TL	Apfelessig
1 EL	frischer Dill

Zubereitung

1. Senf, Honig, Joghurt oder Sauerrahm, Öl und Apfelessig in eine Schüssel geben.
2. Alles mit einem Schneebesen glatt verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es frischer mag, gibt noch ein paar Tropfen Zitronensaft dazu.
4. Die Sauce vor dem Servieren kurz ziehen lassen. Sie passt besonders gut zu gegrilltem Fisch, Lachs, Hendl, Erdäpfeln oder Grillgemüse.

Diese Honig-Senf-Sauce mit Dill passt besonders gut zu gegrilltem Fisch, Lachs, Geflügel oder Gemüse. Die Sauce ist schnell gemacht, schmeckt frisch, leicht süßlich und bekommt durch den Senf eine feine Würze. Wichtig ist: einen guten, milden Senf verwenden – dann wird die Sauce rund und nicht zu scharf.

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Für eine leichtere Variante Naturjoghurt verwenden, für eine cremigere Sauce Sauerrahm. Der Honig bringt die feine Süße, der Senf die Würze – gemeinsam mit Dill ist das ein einfacher, aber richtig guter Grill-Dip.