

# Dillsauce für Fisch, Fleisch und Kartoffeln

## Zutaten für 2 Portionen

1 Bund Dill  
1 Zwiebel/Schalotte  
20g Butter  
20g Mehl  
100ml Milch  
125ml Gemüsebrühe  
1/2 TL Senf  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

1. Dill fein hacken und beiseitestellen
  2. Zwiebel fein würfeln und in einem Topf mit der Butter glasig anbraten
  3. Das Mehl portionsweise hinzufügen und 1-3 Minuten unter ständigen Rühren anschwitzen, bis die Mischung leicht braun wird.
  4. Die Milch langsam eingießen, dabei weiter rühren. Sobald die Milch vollständig eingearbeitet ist, die Brühe hinzufügen. Die Sauce unter ständigem Rühren einkochen, bis sie eindickt, das dauert etwa 5 Minuten.
  5. Den Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluß den Dill vorsichtig untermischen.
- Tipp: Ein paar Tropfen frisch gepresster Zitronensaft passt wunderbar in die Dillsauce.