# Zwiebel-Speck-Senf-Soße

*Zutaten für 4 Personen*

| | |
|---|---|
| 100 g durchwachsener Speck | fein würfeln. |
| 1 Zwiebel | schälen, ebenfalls fein würfeln. |
| 1 EL Butter | in einer mittleren Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin anbraten, anschließend die Zwiebeln dazu geben, glasig anbraten. |
| 1 ½ EL Mehl | darüber stäuben und kurz anbraten. |
| 250 ml Milch | und |
| 100 ml Sahne | zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. |
| 2 EL Senf mittelscharf | und |
| 1 EL körnigen Senf | unterrühren und mit |
| Salz, Pfeffer | und |
| 1 Prise Zucker | abschmecken.<br>Je nach Geschmack können auch frische Kräuter zugegeben werden:<br>Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Basilikum… |

Das passt dazu: gebratener oder gegrillter Fisch, Hühnchen, Schweineschnitzel natur, Rind…