

## **Klassische Meerrettich-Zubereitung**

---

### **Zutaten:**

eine Stange Meerrettich, handelsüblich ca. 300g

Saft von einer halben Zitrone

1 EL Öl

1 Apfel

125 g Joghurt 3,5 % Fett, wahlweise auch Schmand oder Crème fraîche

1 Prise Salz

1 Teelöffel Zucker

### **Zubereitung:**

Den Meerrettich reiben, den geriebenen Apfel und Zitrone untermischen, zum Schluss Öl, Salz, Zucker und Joghurt zugeben.

Besonders bewährt hat sich die Zubereitung in einer handelsüblichen, geschlossenen Küchenmaschine, da so die "beissenden" Senföle des Meerrettichs nicht so stark "zu Tränen rühren".

Diese klassische Variante der Meerrettichzubereitung können Sie grundsätzlich zu allen Fleisch und Fischgerichten, sowie als Dip oder als leckeren Brotaufstrich genießen.

Noch ein kleiner Tipp:

Wem der Meerrettich gar zu scharf ist, kann mit ein wenig Schlagsahne mildern.