



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Sandefjordsmør – Sandefjordbutter



Foto: Auszug aus Film

Originalrezept und Film http://www.melk.no/melk_tv/middagsretter/smorsaus/

Eine klassische Soße, die man gerne zu Fisch isst und häufig am 17. Mai, dem Nationalfeiertag der Norweger, serviert wird.

Zutaten:	50	ml	Sahne
	4	EL	krause Petersilie oder frische Kräuter
	160	g	Butter (ungesalzen)
	½		Zitrone, Saft davon
			Salz und Pfeffer (weißer)

Zubereitung:

Die Sahne aufkochen und ungefähr zur Hälfte einkochen lassen, bis sie dicklich wird (ca. 5 Minuten).

Vom Herd nehmen und etwas ruhen lassen. Die Butter in Stücke schneiden und nach und nach alle Stücke unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter klein hacken und unter die Soße rühren.

Beim späteren Erwärmen der Soße darf sie nicht mehr kochen.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: [info\(at\)dnfev.de](mailto:info(at)dnfev.de)

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf