

Süsse Dill-Senf-Sauce (für 4-6 Personen)

200 g milder Senf

56 g Sonnenblumenöl

50 g Kräuternessig / Weissweinessig

60 g Zucker

getrockneter Dill nach Belieben

Bierteig

Mehl und Bier mischen bis richtige Konsistenz (Teig sollte leicht am Finger kleben bleiben)

1 Ei runterschlagen

mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen