

# KRÄUTERSOÛE

## Zutaten:

1 EL Butter  
1 EL Mehl  
 $\frac{3}{8}$ L Brühe  
Salz  
Pfeffer  
3 TL Zitronensaft  
1 Eigelb  
2 EL süße Sahne  
3 EL Butter  
gehackte Kräuter nach Wahl  
Worcestersoûe  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Butter erhitzen, Mehl darin andünsten, mit Brühe ablöschen und mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Eigelb mit Sahne mischen, in die Soûe rühren und weiche Butter darunterschlagen.

Kräuter hineingeben, mit Worcestersoûe, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Fisch, Fleisch oder Geflügel servieren.