

FEINE KÄSESOßE

Zutaten:

3 Eigelb
2 gestrichene TL Speisestärke
0,125L Brühe oder Wasser
80g – 100g Butter
3 EL saure Sahne
80g – 100g geriebener Käse
Paprika
Salz
Zitronensaft
gehackter Schnittlauch
gehackter Dill

Zubereitung:

Eigelb, Speisestärke und Flüssigkeit in einem Kochtopf verrühren und abschlagen, bis die Masse dicklich ist.

Von der Kochstelle nehmen und nach und nach die weiche Butter darunterschlagen.

Zum Schluß Sahne, Käse, Gewürze, Zitronensaft und Kräuter unterrühren.

Mit Salz und Paprika abschmecken.

Zu Fleisch oder Fisch servieren.