Weißweinsauce

Die Weißweinsauce ist eine feine Beilage das zu viele Gerichte wie Fisch, frittiertem Gemüse, Spargel oder Hühnerfleisch passt. Die Sauce ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
50 ml	Weißwein
20 g	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Weißweinsauce** die Eidotter mit Wein in einer Schüssel vermengen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und zu einer dicken schaumigen Creme aufschlagen.

2. Danach aus dem Wasserbad nehmen und die Butter in kleine Flocken unter die Creme rühren.

3. Die Weinsauce mit Salz, Zucker und Zitronensaft je nach Geschmack abschmecken.

Tipp