

## Holländische Soße



4 Eigelb	
2 EL Wasser	
2 EL Wein	
Salz, 1 Prise Zucker 1 Prise weißer Pfeffer	alle Zutaten in einer großen Metallschüssel kräftig verrühren
100 -150g <b>Butter</b> etwas Zitronensaft	bereitstellen
	Die Metallschüssel über einem mit Wasser gefüllten Kochtopf erwärmen. Dabei ständig rühren, bis die Soße dicklich wird. <b>Sie darf nicht kochen! Auch das Wasser im Topf soll bei milder Hitze erwärmt werden.</b>
	Wenn die Soße dicklich wird, die weiche Butter in Flöckchen zusetzen und weiter schlagen, bis sie gelöst ist. Mit Zitronensaft abschmecken.