

Haselnuss - Sauce

Kategorien: Sauce, Kalt, Küche, Warm, Fondue

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Butter
3	gestr. EL	Mehl
1/4	Ltr.	Fleischbrühe oder Spargelwasser
		Zitronensaft
		Salz
1		Eigelb
1/8	Ltr.	Sahne
100	Gramm	Haselnüsse

Anleitung:

Aus der Butter, dem Mehl und der Brühe eine helle Sauce machen (oder ein Päckchen Helle Sauce nach Vorschrift zubereiten). Mit reichlich Zitronensaft und wenig Salz abschmecken. Mit dem Eigelb und der Sahne verfeinern. Die Haselnüsse in der Pfanne rösten. durch die Mandelmühle drehen (oder bereits gemahlene Nüsse nehmen) und unter die Sauce mischen. Warm servieren.

Passt gut zu *Lammfondue* oder *Fischfondue*.

Zubereitungszeit 30 Min.