

Wiener Schnittlauchsauce (Zu Fleisch Od.Fondue)

Kategorien: Saucen, Kalt, Dip, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Weissbrot; entrindet
1/4	Ltr.	Milch; Menge anpassen
2		Gekochte Eigelbe
2		Rohe Eigelbe
1/2	Teel.	Salz
		Weisser Pfeffer
		Frisch gemahlener
1	Prise	Essig
1	Spur	Estragonsenf
1	Spur	Zucker
300	ml	Sonnenblumenoel
3	Essl.	Schnittlauch
		Feingeschnitten

Anleitung:

Die klassische Sauce zu gekochtem Rindfleisch. Aber in Oesterreich Serviert man sie auch zu anderen Gerichten, besonders gut passt sie Zum "Fondue bourguignone". Wichtig ist, dass der Schnittlauch moeglichst frisch, am besten vom Balkon oder aus dem Garten, verwendet wird. Denn obwohl er im Kuehlschrank sein frisches Aussehen sehr lange behaelt, verfluechtigt sich sein Aroma sehr schnell, und er schmeckt dann nur noch scharf. Das Weissbrot in der Milch einweichen, gut ausdruecken und mit den Gekochten Eigelben durch ein Sieb streichen. Mit den rohen Eigelben und den Gewuerzen im Mixer mischen. Das Oel wie bei einer Mayonnaise zuerst tropfenweise, dann in duennem Strahl zugeben und alles zu einer saemigen Sauce verarbeiten. Den Schnittlauch erst kurz vor dem Servieren unterruehren.