

Zitronensoße

Zutaten: 400g Schmand; 2 Zitronen; 2 Eigelb, Weißer Pfeffer

Den Schmand in einen Topf geben und bei niedriger Hitze auf die Halbe Menge einkochen lassen. Die Zitronen heiß abspülen, trockentupfen und dünn abreiben. Eine Zitrone auspressen. Abgeriebene Zitronenschale mit 2 El. Zitronensaft und Eigelb verquirlen. Die Mischung mit einem Schneebesen unter den nicht mehr kochenden, reduzierten Schmand rühren. Rühren, bis eine cremige Soße entstanden ist.
Nicht mehr kochen lassen, da sonst das Eigelb gerinnt.
Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schmeckt zu verschiedenen Gemüsen, wie z.B. Möhren, Schwarzwurzeln...