

# Rezept Käse – Kräuter – Soße

## Rezept Käse – Kräuter – Soße

### Zutaten:

75g Tilsiter

1 Bund gemischte Kräuter (Estragon, Petersilie, Kerbel, Liebstöckel)

30g Butter 30g Mehl

1 Eigelb



1/4 Gemüsebrühe

10cl Weißwein

1Teel. Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle schwarz

### Zubereitung:

Kräuter säubern und so fein wie möglich hacken, den Käse von der Rinde befreien. Butter in Topf erhitzen, Mehl hineinstreuen und solange verrühren, bis sich ein Kloß bildet.

Dann die Gemüsebrühen zugießen und den Kloß bei mittlerer Hitze glatt Rühren. Den geriebenen Käse hinzufügen und schmelzen lassen. Weißwein und Eigelb verquirlen und die Soße damit binden, auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Kräuter hinzufügen und mit Zitronensaft, Schwarzen Pfeffer und Salz würzen.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*