

## Bozner Soße

Weil wir anno 2008 Ostern nicht nach Saubach fahren, mussten wir die Bozner Soße selbst machen...  
... nach einigen Versuchen – unser Lieblingsrezept.

Von 4 hartgekochten Eiern (Ostereierverwertung) die Dotter in ein hohes, schlankes Rührgefäß (Mixbecher vom Zauberstab) geben. Dazu 1-2 TL Senf und 1 EL Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe oder Spargelwasser) und mal alles glattrühren/mixen (am besten mit dem Zauberstab). Oder in einer Schüssel mit dem Schneebesen/Rührgerät

Dann bis zu 100 ml neutrales Speiseöl z. B. Sonnenblumenöl langsam unter Rühren hinzugeben, und wenn die Mischung wie Mayonnaise aussieht dann passt es. (wer nicht auf die Kalorien achten muss, kann auch mehr Öl nehmen, ausprobieren!!!)

Und dann wird gewürzt: natürlich Salz und Pfeffer, 1 – 2 EL Essig (wenn möglich Weißweinessig) und fein geschnittene Kräuter (was die Küche/Gefriertruhe hergibt) z. B. Schnittlauch und/oder Petersilie oder TK-Kräutermischung oder Bärlauch

Am Schluss werden die fein geschnitten Eiweiß untergerührt.

Die Soße passt  
wunderbar zu frischem Spargel, Schinken und frischen Kartoffeln.

zu gekochtem Fleisch/Suppenfleisch, dünn geschnitten

kaltem Braten

notfalls auch zu Spargel aus dem Glas, Ciabatta und Schinken