

## Bozner Soße aus Südtirol

2 Eier  
1 TL Weißweinessig  
Salz, weißer Pfeffer

1 TL Senf  
2 EL heiße Rinderbrühe

150 ml Sonnenblumenöl  
1 EL Schnittlauch

Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischbrühe gut mischen und mit dem Schneebesen zu einer Creme rühren, die in der Konsistenz dünner als eine Mayonnaise ist.

Das Öl schrittweise in dünnem Strahl zugießen, dabei immer weiter kräftig mit dem Schneebesen verrühren, bis sich eine cremige Sauce entwickelt.

Mit Essig, Pfeffer und Salz würzen und zum Schluss das sehr fein gehackte Eiweiß und den Schnittlauch unterheben.

Die nur leicht kompakte Bozner Sauce sollte sich über Spargel oder anderes Gemüse gießen lassen.

NN am 18. April 2025