

Sardellensauce

(zu Fondue Bourguignonne)

1 kleine Dose Sardellenfilets, feingehackt (oder Sardellenbutter)

1/2 kleine Zwiebel, feingehackt

4 Eigelb

4 EL Öl

6 EL Bouillon

2 EL Essig

ev. 1 Prise Zucker

Alles zusammen langsam aufkochen (ev. im Wasserbad).

Nach Belieben mit Rahm verfeinern. Kalt servieren.