



mobil: +49 157 725 22 989  
email: info@grillmeisterei.events  
home: www.grillmeisterei.events

# Rudy's Vanillesauce

## Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
500 ml	Milch
500 ml	Sahne
6 EL	brauner Zucker
2 TL	Stärke zum Binden der Sauce
1	Vanillestange
2	Eigelb
1 Prise	Meersalz

## Grill-Regeln

Grill-Zeit	10 min.
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

## Vorbereitung / Zubereitung

1. Vanilleschote auskratzen und in den DutchOven geben,
2. Zucker, Salz, Milch und Sahne dazu und aufkochen
3. dann die Stärke mit etwas Milch verrühren und unter die Milch Sahne Mischung rühren.
4. einmal aufkochen lassen und dann das Eigelb mit etwas warmer Flüssigkeit verrühren
5. Alles unter die Sauce rühren und abbinden lassen.

Guten Appetit