

SAUCE HOLLANDAISE AUS DEM THERMOMIX

4 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Butter
- 30 ml Wasser (oder Gemüsekochwasser)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Eigelb
- ½ TL Salz



Zubereitung:

1. Schneide die Butter in 8 Stücke und gib sie in den Mixtopf. Bring sie 4 Minuten bei 70°C auf Stufe 2 zum Schmelzen. Fülle sie dann um.
2. Setze den Rühraufsatz (Schmetterling) im Mixtopf ein. Gib das Wasser, Zitronensaft, Eigelb und Salz hinzu. Erhitze alles 2 Minuten bei 70°C auf Stufe 4.
3. Schalte den Thermomix erneut auf 5 Minuten / 70°C / Stufe 4 ein. Gieße nun aber langsam die Butter auf den Mixtopfdeckel, sodass sie in den Mixtopf fließt.
4. Serviere die Sauce anschließend sofort.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

