

SCHNELLE SAUCE HOLLANDAISE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 EL Wasser (oder Spargelsud)
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

1. Gib die Butter in einen Topf und schmelze sie bei mittlerer Hitze. Die Butter sollte nicht köcheln!
2. Gib die beiden Eigelb, das Wasser, den Zitronensaft, eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Messbecher und mixe sie mit dem Pürierstab durch. Gieße während des Rührens schlückchenweise die zerlassene, erhitzte Butter hinzu. Bewege den Pürierstab langsam auf und ab.
3. Sobald sich die Zutaten miteinander verbunden haben, ist die Sauce fertig und sollte direkt serviert werden. Zum Warmhalten empfehle ich dir einen Thermobecher oder eine Thermoskanne.

Nährwerte pro Portion: 354,9 kcal | KH 0,5 g | E 2,2 g | F 38,2 g



Ein Rezept von Familienkost.de

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

