

SAUCE HOLLANDAISE EINFACH SELBST MACHEN – REZEPT FÜR 4 PERSONEN



3 Eigelbe



1 Esslöffel
Zitronensaft



1 Esslöffel Wasser
oder Brühe



200 Gramm Butter



Salz und Pfeffer

1



Lasse die Butter langsam in einem kleinen Topf schmelzen, ohne dass sie zu kochen anfängt (dadurch würde sich die Butter verändern, sie soll nur flüssig werden).

2



Verrühre die Eigelbe, das Wasser (oder Brühe), den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel aus Metall oder Porzellan. Erwärme Wasser in einem Topf und stelle die Schüssel hinein. Das Wasser sollte heiß sein, aber nicht kochen. Dann schlägst du die Masse mit einem Schneebesen oder Mixer, bis sie cremig ist.

3

Nimm die Schüssel aus dem heißen Wasserbad und gib nach und nach, während du weiter rührst, die Butter dazu – zuerst teelöffelweise, dann esslöffelweise. Am Ende die Sauce abschmecken.

GUTEN APPETIT!