

Schnelle Sauce Hollandaise, die immer gelingt

Zutaten für 3 Portionen

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



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

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.

Selbstgemachte Sauce Hollandaise kannst du leider nicht nochmal aufwärmen oder gar einfrieren. Das liegt daran, dass das Eigelb sonst gerinnen würde.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

