Sauce Hollandaise mit Weißwein

Nicht nur in der Spargelzeit kann dieses Rezept einer leckeren Sauce Hollandaise mit Weißwein punkten. Auch zu anderem Gemüse passt die Sauce hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Butter
2 Stk.	Eigelb
130 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Um leckere Sauce Hollandaise mit Weißwein herzustellen, benötigt man eine Aluminiumschüssel. Zuerst die Butter in Stücke schneiden, und in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu groß ist, damit die Butter nicht braun wird.

2. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Weißwein in die Aluschüssel geben. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Aluschüssel darauf setzen.

3. Mit einem Rührbesen alles schaumig aufschlagen. Langsam und vorsichtig die Butter mit einfließen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell mit Zitronensaft abrunden.

Tipp

Die selbst gemachte Sauce Hollandaise mit Weißwein schmeckt zu vielen Gerichten. Panierter Blumenkohl oder Brokkoli zum Beispiel, aber auch zu Rosenkohl.