

Sauce Hollandaise

Kein Rezept für die leichte Küche, aber der wunderbare Geschmack ist es wert! Klassische Sauce Hollondaise mit Butter und Weißwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Eidotter
4 EL	Weißwein
140 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die **Sauce Hollandaise** kann man ganz schnell selbst zubereiten. Hierfür einfach die Eidotter zusammen mit dem Weißwein in einem Wasserbad schaumig aufschlagen.
2. Nach und nach die geklärte Butter einschlagen. Darauf achten, die Butter nicht zu schnell hinzuzufügen, da sie sonst gerinnt.
3. Passiert es dennoch, etwas kaltes Wasser unterrühren oder die Sauce mit kalten Butterstückchen binden. Zuletzt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist die schmackhafte Sauce Hollandaise.

Tipp

Die Sauce Hollandaise schmeckt wunderbar zu Spargel und anderem Gemüse, aber auch zu Fisch, Roastbeef, Kalbsfilet oder Steak.