

Sauce-hollandaise-Rezept

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	250 g
Eier	3 St.
Weißwein, trocken	70 ml
Wasser	50 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zitronen	0.5 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Butter in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Butter geben und 4 Min./Stufe 3/70 °C schmelzen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. Inzwischen Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Wein, Wasser, Eigelbe, Salz und Pfeffer geben und ohne Messbecher 5 Min./Stufe 3/70 °C aufschlagen. Dabei langsam geschmolzene Butter durch die Messbecheröffnung gießen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rühraufsatz entfernen. Sauce hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	55 g