



# 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	
Zitronen	0.5 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Monsieur Cuisine

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. Rührhaufsatz 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. Rührhaufsatz 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