

Sauce Hollandaise

Zutaten

250 g Upländer Butter

3 Eigelb,

1 EL Zitrone oder 1 EL Weißwein,

Muskat, Cayennepfeffer, Pfeffer weiß,

Zubereitung:

Die Butter schmelzen lassen.

3 Eigelb, 1 EL Zitrone oder 1 EL Weißwein und eine Prise Salz im Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Butter langsam in die Eigelb-Masse einrühren. Die Sauce mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Mit etwas Upländer Sahne wird die Sauce noch cremiger!

Guten Appetit!



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN