

Rezept

## Sauce hollandaise »klassisch«

Ein Rezept von Sauce hollandaise »klassisch«, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>2</b> Eigelbe (Größe M)
<b>50 ml</b> Weißwein	<b>1 TL</b> Worcestersauce
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer	etwas Zitronensaft

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Die Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf (18 cm Ø) schmelzen lassen.

---

2. Eigelbe mit Weißwein in einer Metallschüssel mit rundem Boden (Schlagkessel) verrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in ca. 3 Min. zu einer cremigen, luftigen Masse schlagen; dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

---

3. Die flüssige, nicht zu heiße Butter unter ständigem Rühren langsam, mit einem Schneebesen verrühren. Zum Schluss die Sauce mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken und je nach Rezept weiterverarbeiten.