

Rezept

## Schnelle Sauce Hollandaise

Ein Rezept von Schnelle Sauce Hollandaise, am 18.04.2024

### Zutaten

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>3</b> Eier (also auch das Eiweiß)                       | <b>2 EL</b> Weinessig |
| <b>4 EL</b> Brühe (Geschmack je nach Verwendung der Sauce) | Salz                  |
| <b>100 g</b> Butter  | weißer Pfeffer        |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. > Die Eier mit Essig, Brühe, Salz und Pfeffer in einer Schüssel dickschaumig schlagen – und zwar erst mal ohne Wasserbad. Derweil die Butter sanft erhitzen. Man kann nun warten, bis sich die Molke absetzt, es muss aber nicht sein.

---
2. > Auf jeden Fall sollte die Butter handwarm sein, wenn der nächste Schritt folgt: das Einrühren ins Ei. Und zwar alles auf einmal, kurz und gründlich.

---
3. > Jetzt kommt das Wasserbad, inklusive "Feuerwehrspülbecken". Die Schüssel in den Topf hängen. Anfangs wird ständig geschlagen, und sobald die Sauce warm ist, stets gerührt. Das Ergebnis: dickcremige Hollandaise – nicht ganz so luftig wie das Original, aber viel besser als aus der Tüte.