Rezept

Schnelle Sauce Hollandaise

Ein Rezept von Schnelle Sauce Hollandaise, am 28.05.2025

Zutaten

- **3** Eier (also auch das Eiweiß)
- **4 EL** Brühe (Geschmack je nach Verwendung der Sauce)
- **100 g** Butter
- **2 EL** Weinessig
- Salz
- 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.