



## Sauce Hollandaise klassisch

KSW 25.04.2014, Saucen

portionen ca 2 dl • quelle KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

Reduktion:

4 EL Weisswein

1 EL Weissweinessig

1 EL Wasser

½ Zwiebel, fein gehackt

1 Petersilienstängel

6 Pfefferkörner, grob zerdrückt

1 Lorbeerblatt

2 Eigelbe

100g Butter, kalt, in Stücken

Salz

Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

### NOTIZEN

Info

Gerinnt die Sauce, 2 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel dazugeben. Rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Ein Deziliter enthält: 456 kcal, 4g Eiweiss, 48g Fett, 2g Kohlenhydrate.

### ZUBEREITUNG

1. Wein bis und mit Lorbeerblatt aufkochen, Hitze reduzieren, die Reduktion bis auf 2 EL einkochen, auskühlen lassen.

2. Eigelbe und Reduktion in einer Chromstahlschüssel verrühren. Unter ständigem Rühren über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen.

3. Butter portionenweise unter Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist.

4. Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Passt zu Spargeln, Fisch und Salzkartoffeln