

Sauce hollandaise

Saucen&Marinaden » Saucen » Holländische Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Eigelb
- » 1 Zitrone(n)
- » 100ml Weißwein
- » 3-4 Trpf. Worcestersauce
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Butter/Margarine
- » Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Eigelbe mit Zitronensaft und Weißwein in eine feuerfeste Schüssel geben. Mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, von der Herdplatte ziehen.

2. Flüssige, geklärte Butter tropfenweise unterrühren. Die Soße abschmecken und evtl. mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1207

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke