Senf-Hollandaise

Saucen&Marinaden » Saucen » Holländische Saucen

Zutaten (5 Personen)

» 225g Butter/Margarine
» 2 Eigelb
» 150g scharfer Senf
» 200g Vollmilchjoghurt
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Eigelbe mit Senf in einer Schüssel mischen. Auf dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. Butter nach und nach unter Rühren unterheben.

2. Joghurt einrühren und erhitzen (nicht kochen!). Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter die Soße rühren.

Nährwerte: 366kcal/E4g/F36g/KH4g pro Portion

angelegt am: 13.06.2006 Rezept-Nr: 2061

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