

# Kräuter-Hollandaise

Saucen&Marinaden » Saucen » Holländische Saucen

## Zutaten (5 Personen)

- » 250g Butter/Margarine
- » 3 Eigelb
- » 1 TL Zitronensaft
- » 10g Petersilie
- » 10g Kerbel
- » 10g Dill
- » 10g Schnittlauch
- » 10g Estragon
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Butter schmelzen. Eigelbe mit 3EL lauwarmem Wasser und Zitronensaft in einer weiten Schüssel verrühren und auf dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen locker aufschlagen.

2. Die Butter nach und nach unter Rühren zugeben. Kräuter waschen, hacken und unterrühren. Die Kräutersoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwerte: 369kcal/E2g/F24g/KH1,5g pro Portion

angelegt am: 13.06.2006

Rezept-Nr: 2066

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