Sauce Hollandaise

Beilagen, Saucen & Dips · 4 Portionen · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 120 g kalte Butter, in Stücken
- 3 Eigelb
- 60 g Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit eingesetztem Messbecher **7 Min./80°C/Stufe 4** aufschlagen.
2. Konsistenz prüfen: Ist die Sauce noch zu dünn, **1 Min./80°C/Stufe 4** verlängern.
3. Abschmecken und sofort servieren.

> **Tipp:** Nicht zu lange erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb. Falls das doch passiert: 1 EL kaltes Wasser zugeben und **10 Sek./Stufe 5** aufschlagen. Klassisch zu Spargel.

Heruntergeladen am 26.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/