

SAUCE HOLLANDAISE IN 5 MINUTEN - GELINGSICHER!

Vorbereitungszeit: 5 Min. | 2-4 Personen



Sauce Hollandaise ist eine sogenannte Buttersauce. Selbstgemachte Sauce Hollandaise schmeckt einfach traumhaft. Sie ist in 5 Minuten fertig und gelingt mit diesem Rezept garantiert. Eine tolle Grundsauce, die jeder können sollte. Probiert es aus!

Der Geschmack ist im Vergleich zu den fertigen Saucen aus dem Supermarkt um so vieles besser. Tatsächlich enthalten die meisten Fertigprodukte überhaupt keine Butter oder wenn nur in sehr geringen Mengen. Sie haben also mit einer Sauce Hollandaise nichts gemein.

Schritt 1

Für die Reduktion Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Essig und Wasser in einen Topf geben. Die Schalotten schälen, klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze auf dem Herd auf etwa 1/3 einkochen lassen. Nebenbei die Butter in einen weiteren Topf geben, erhitzen und köcheln lassen.

Schritt 2

Eigelbe von den Eiern in eine Mixerschüssel trennen, einen Schuss Zitronensaft und Weißwein hinzugeben, mit Salz würzen und zuletzt mit dem Mixstab schaumig schlagen. Reduktion durch ein Sieb ebenfalls in die Mixerschüssel geben, durchmischen und während des Mixens langsam die zerlassene Butter nach und nach hineingießen. Sollte die Sauce zu dick werden, zwischendurch etwas warmes Wasser hinzufügen. Fertig ist die leckere Sauce Hollandaise. Diese passt perfekt zu Spargel, Fisch, Brokkoli und Blumenkohl, Eggs Benedict und vielem mehr.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Sauce Hollandaise in 5 Minuten!

Tipps

Um keinen Eiergeschmack in der Sauce Hollandaise zu haben, muss die zerlassene Butter beim Mixvorgang heiß sein.

Die Sauce Hollandaise kann zum Schluss mit frischen Kräutern wie z. B. Schnittlauch, Kerbel etc. verfeinert werden

Zutaten 2 Personen (max. aber 4 Personen):

10 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt
20 ml weißen Essig (neutralen)
60 ml Wasser
1-2 Schalotten
250 g Butter
2 Eigelb
etwas Zitronensaft
ein kleiner Schuss Weißwein (optional)
Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 92

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)

[Meine Feierabendküche*](#)