

## Schnelle Sauce Hollandaise



### Zutaten für 2 Portionen:

- 125 g Butter
- 2 Eier (nur das gelb)
- 2 EL Wasser (oder Spargelsud)
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- Salz

**Arbeitszeit:**

ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib die Butter in einen Topf und schmelze sie bei mittlerer Hitze. Die Butter sollte nicht

köcheln!

2. Gib die beiden Eigelb, das Wasser, den Zitronensaft, eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Messbecher und mixe sie mit dem Pürierstab durch.
3. Gieße während des Rührens schlückchenweise die zerlassene, erhitzte Butter hinzu. Bewege den Pürierstab langsam auf und ab.
4. Sobald sich die Zutaten miteinander verbunden haben, ist die Sauce fertig und sollte direkt serviert werden. Zum Warmhalten empfehle ich dir einen Thermobecher oder eine Thermoskanne.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

