

## Sauce Hollandaise aus dem Thermomix

### Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Butter
- 30 ml Wasser (oder Gemüsekochwasser)
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Eigelb
- ½ TL Salz



**Arbeitszeit:**

ca. 4 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:**

ca. 11 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Schneide die Butter in 8 Stücke und gib sie in den Mixtopf. Bring sie 4 Minuten bei 70°C auf Stufe 2 zum Schmelzen. Fülle sie dann um.
2. Setze den Rührhaufsatz (Schmetterling) im Mixtopf ein. Gib das Wasser, Zitronensaft, Eigelb und Salz hinzu. Erhitze alles 2 Minuten bei 70°C auf Stufe 4.
3. Schalte den Thermomix erneut auf 5 Minuten / 70°C / Stufe 4 ein. Gieße nun aber langsam die Butter auf den Mixtopfdeckel, sodass sie in den Mixtopf fließt.
4. Serviere die Sauce anschließend sofort.

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

