

# Sauce Hollandaise

## Zutaten für 1 kleine Schüssel

- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 EL Wasser
- Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- Weißwein



## Zubereitung

1. Butter langsam schmelzen
2. ein warmes (etwa Temperatur der geschmolzenen Butter) Wasserbad aufsetzen
3. Eigelb mit Wasser und 1 EL Zitronensaft im Wasserbad schaumig schlagen
4. Butter tröpfchenweise zugeben und immer wieder gut verschlagen, bis die Soße homogen ist
5. Buttermenge langsam steigern bis alle Butter aufgebraucht ist
6. mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein abschmecken