

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 und stöber in unserem [Shop](#).

