

# Sauce hollandaise

## Zutaten für 4 Personen

3 Eidotter  
3 EL Wasser oder Apfelmost  
175 g Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Die Butter zerlassen, aber nicht erhitzen.
- Die Eigelbe, das Wasser (oder Apfelmost), Salz und Pfeffer in einen Topf geben und alles mit einem Mixer schaumig rühren (ca. 1-2 Minuten).
- Den Topf ins Wasserbad stellen und das Ganze bei schwacher Hitze ca. 3-4 Minuten mit dem Mixer durchschlagen bis der Eischaum fest ist.
- Nun die Butter tropfenweise hinzufügen und währenddessen ständig weitermixen.
- Die Sauce frisch verzehren. Man kann sie nicht nochmals erhitzen, da sie dann gerinnt.