



## MEIN GENUSS



### Sauce Hollandaise



**It's a match!**

Weißer Pfeffer bringt Pepp auf den Teller und verleiht typisch-pfeffrige Geschmacksnoten!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Butter in einem Topf bei schwacher Hitze gleichmäßig schmelzen lassen. Bei beständigem Rühren darauf achten, dass nichts anbrennt oder gebräunt wird. Topf vom Herd nehmen, Butterschaum abschöpfen und geschmolzene Butter abkühlen lassen, bis diese nur noch lauwarm ist.
- 2 Die **Senfkörner** und die **weißen Pfefferkörner** in einem Mörser oder einer Mühle zermahlen und zum Weißweinessig in eine Schale geben. Eigelb mit 2 EL Wasser und etwas Salz in eine Schüssel geben, verquirlen und auf ein heißes Wasserbad (etwa 70 °C) stellen. Unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Creme aufschlagen.
- 3 Senf-Pfeffer-Mischung zusammen mit dem Weißweinessig in die Ei-Masse einrühren. Die Schüssel mit der Creme vom Wasserbad entfernen und 1-2 Minuten weiterschlagen.
- 4 Die lauwarme, flüssige Butter unter ständigem Rühren langsam zu der Eimasse gießen. Die Sauce mit Zitronensaft abschmecken, und mit etwas Salz würzen. Sofort servieren, da die Sauce, wenn sie kalt ist, fest wird.

### Zutaten

200 g Butter  
4 Eigelb  
1 TL Senfkörner  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Weißwein Essig  
5 TL weißer Pfeffer ganz  
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.