

Bayernland



# Spargel MIT SAUCE HOLLANDAISE

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

250 g Bayernland Goldbutter  
2 cl Weißwein Essig  
2 Eigelb  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter zerlassen, aber nicht erhitzen.
2. Den Essig mit dem Eigelb und einer Prise Salz über dem Wasserbad aufschlagen bis sich die Masse verdoppelt.
3. Die geschmolzene Butter nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren hinzugeben.
4. Fertig ist die Sauce Hollandaise. Diese zum Beispiel mit Spargel, Schnitzel und Ofenkartoffeln anrichten und genießen.

Guten Appetit!

DAS REZEP T ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg  
/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)