

## Sonstiges

### SAUCE HOLLANDAISE

1/4 l Weißwein

Die Eigelbe mit dem Weißwein im Wasserbad schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Eigelb

!!! Das Wasser darf nicht zu heiß oder gar kochen, sonst stockt das Eiweiß am Boden.

Salz , Pfeffer

100g. Butter

Butter in der Zwischenzeit schmelzen und dann nach und nach in die Eimischung einrühren. ( Schneebesen)  
Sofort servieren.