



Upländer Sauce Hollandaise





Upländer Sauce Hollandaise

250 g Upländer Butter

3 Eigelb

1 EL Zitrone oder 1 EL Weißwein

Muskat

Cayennepfeffer

Pfeffer weiß

Die Butter schmelzen lassen. 3 Eigelb, 1 EL Zitrone oder 1 EL Weißwein und eine Prise Salz im Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Butter langsam in die Eigelb-Masse einrühren. Die Sauce mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

*Tipp: Mit etwas Upländer Sahne
wird die Sauce noch cremiger!*

