



# BUTTERSAUCE – HOLLANDAISE (SAUCENBASIS VIDEO)

QimiQ **BENEFITS**



15



easy

## INGREDIENTS FOR 500 G

### FÜR DIE REDUKTION

**50 ml** White wine  
**20 ml** Vinegar  
**20 g** Onion(s), finely chopped  
Pepper corns  
Bay leaves

### FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Sauce Base  
**4** Egg yolk(s)  
**200 g** Butter  
Lemon juice  
Salt  
White pepper

## METHOD

1. Bringe in einem Topf den Weißwein, Essig, Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zum Kochen bis es zur Hälfte reduziert ist.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und die Butter mit einem Schneebesen zügig einarbeiten.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.