

Orangensauce a la Hollandaise

Zutaten

- 150 g Butter
- 3 Eigelb
- 50 ml trockener Weißwein
- Saft von einer Orange
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 TL Himbeeressig
- 2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung

Die Butter in einem Topf langsam zergehen lassen. Das Eigelb und den Weißwein in einem Wasserbad schaumig schlagen.

Dann nach und nach die flüssige Butter und den Orangensaft unterschlagen.

Alles mit Salz, Cayennepfeffer und Himbeeressig abschmecken.

Schließlich die gehackten Walnüsse unterrühren und sofort servieren.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Butter](#), [Eier](#), [Weißwein](#), [Orange](#), [Cayennepfeffer](#), [Himbeeressig](#), [Walnüsse](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - Rund ums Kochen und Backen

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/orangensauce_a_la_hollandaise

Last update: **11.11.2023 20:15**

