

# Schnelle Hollondaise

Du hast Lust auf Hollondaise aber traust dir die klassische Zubereitung über dem Wasserbad nicht zu? Dann habe ich geling sicheres Rezept für dich, das im Geschmack sehr ähnlich aber deutlich einfacher ist. So können auch absolute Kochanfänger eine schnelle Hollondaise mit feinen Butteraromen zaubern. Klingt praktisch? Na, dann ab an den Herd uns ausprobieren.



Schnelle Hollondaise | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 2 Eigelb | 250 Gramm Butter  
(Zimmertemperatur) | 1 Esslöffel Zitronensaft | 0,5 Teelöffel  
milden Senf | 1 Prise Salz | 1 Prise Zucker



Schnelle Hollondaise | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (5 Minuten):** 1. 200 Gramm Butter schmelzen. 2. Währenddessen Eigelb in ein hohes Gefäß geben und kurz aufmixen. 3. Weiter mixen und dabei langsam die geschmolzene Butter hinzugeben. 4. Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker sowie 50 Gramm zimmerwarme Butter hinzugeben und nochmals kurz aufmixen. 5. Hollondaise sofort servieren.

Dazu passt hervorragend: [Gekochter Spargel](#) und Salzkartoffeln!  
Jetzt noch mehr [Saucen Rezepte](#) und [Hausmannskost](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion** 500 Kalorien | 53,3 Gramm Fett | 0,9 Gramm Kohlenhydrate | 1,7 Gramm Eiweiß