



Blitz Sauce Hollandaise

250 g Butter	in einem Topf schmelzen lassen.
4 Eier	trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben.
	Mit je
1 Prise Salz	und
Muskat	sowie
Paprikapulver	und
Pfeffer	sowie
1 Spritzer Zitrone	würzen. Mit dem Mixstab die Eigelbe verquirlen. Dann die heiße! flüssige Butter nach und nach bei höchster Stufe des Mixers einarbeiten, dabei den Mixstab auf dem Becherboden lassen. Zum Schluss den Mixstab hochziehen und die Sauce sofort servieren.

