

KÜCHEN by Otto Lehr HORN

www.kuechen-horn.at

Sauce béarnaise

50 ml Wasser, 100 ml Weißwein, 2 EL Estragon, 1 Lorbeerblatt, 1 Schalotte(n), gehackt

5 große Eigelb, 250 g Butter 1 Salz und Pfeffer

Zubereitung

250 g Butter schmelzen (kann ruhig noch warm sein). 50 ml Wasser und 100 ml Weißwein mit 1 gehackten Schalotte, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, und Estragon (- bei Trockenkräutern nehme ich ca. 1 TL Estragon) in einen Topf geben und aufkochen lassen. Auf knapp die Hälfte einkochen lassen, absieben und abkühlen lassen. Den Sud mit 5 Eigelb auf Induktion auf höchster Stufe anschlagen dann bei kleiner Stufe kräftig schlagen und die Butter in ganz dünnem Strahl zufließen lassen (Achtung, wenn man zu langsam schlägt oder nicht schlägt, kann es Rührei geben). Mit Zitronensaft nach Bedarf und frischen Estragon abschmecken.

KÜCHEN by Otto Lehr HORN .at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechtshof - gegenüber Lidl

3580 Horn

www.kuechen-horn.at

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS