

# Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise



für ca. 10 Personen:

2 kg Broccoli  
Salz

Sauce Hollandaise:

500 g Butter  
5 Eigelb  
1 dl Weisswein  
½ Zitronensaft  
Salz Muskat  
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Broccoli waschen, putzen und in gesalzenes, kochendes Wasser legen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Für die Sauce die Butter erhitzen, den Schaum abschöpfen und die Butter etwas abkühlen lassen.

Eigelb mit dem Wein verrühren und im heissen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse fest ist.

Achtung: Sie darf nicht flockig werden.

Die flüssige Butter löffelweise einrühren.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Broccoli aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.