| Sauce HollandaiseIm Thermo Wipfür 6 Personen |  |
| --- | --- |

100 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, Kräuterei, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 250 g Butter geklärt, 3 Eier küchenwarm, Pfeffer aus der Mühle, Salz, ein Spritzer Zitrone, Chili

Kochend heißes Wasser in den Thermo Wip geben und verschließen. Den Weißwein mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig würzen, Lorbeerblatt und Kräuterei dazugeben, in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb gießen. Geklärte Butter, Weißwein Reduktion und die Eier mit einem Stabmixer schaumig mixen. Mit Salz, Zitronensaft und Chili abschmecken und alles nochmals durchseihen. Das Wasser aus dem Thermo Wip schütten und die Masse einfüllen und aufschrauben. Mit zwei Sahnekapseln befüllen. Bis zum Gebrauch bei maximal 70° warmhalten.

Tipp: Bei uns gibt`s am nächsten Tag immer ein Egg Benedict aus der restlichen Sauce Hollandaise.