



# Sauce béarnaise

## Zutaten für

- » 100 g Butter
- » 1 kleine Zwiebel
- » gehackte Estragonblättchen
- » gehackte Basilikumblättchen
- » schwarzer Pfeffer *aus der Mühle*
- » 2 Teel. Wein-Essig
- » 2 Eßl. Wasser
- » 2 Eigelb
- » Salz
- » Pfeffer
- » Zucker
- » Zitronensaft
- » 1 Eßl. gemischte, gehackte Kräuter

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.

---

2. Zwiebel abziehen und würfeln.

---

3. Estragon und Basilikum hacken.

### Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen.

---

2. Die gewürfelte Zwiebel, gehackten Estragon, gehackten Basilikum und schwarzen Pfeffer mit Wein-Essig und Wasser kurz aufkochen lassen.

---

3. Durch ein Sieb streichen.

---

4. Den Sud mit Eigelb im Wasserbad schlagen, bis die Masse dicklich wird.

---

5. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die etwas abgekühlte Butter langsam unterrühren.

---

6. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

---

7. Gehackte Kräuter unterrühren und die Sauce im Wasserbad warm halten.