

Holländische Sauce

250 g Butter,
3 Eigelb,
3 EL Wasser,
1/4 Zitrone (Saft),
Salz,
Pfeffer
evtl etw. Worcestersauce

Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eigelb mit dem Wasser im Wasserbad zu einer dicken Creme schlagen, vom Feuer nehmen und nach und nach die lauwarne Butter darunter rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.