

# Rezept Anis-Hollandaise Sauce

## Rezept Anis-Hollandaise Sauce

### Zutaten:

2 cl Anisschnaps

2cl Fleischbrühe

2TL Weinessig

125g weiche Butter

Gemahlene Anis

Pfeffer



### Zubereitung:

Anisschnaps, Brühe und Essig zum kochen bringen, solange einkochen lassen bis nur noch 2 – 3 Esslöffel vorhanden ist und abkühlen lassen. mit einem Schneebesen die 2 Eigelb unterschlagen.

Topf auf die warme Platte zurückstellen, nur nicht wieder anmachen, die weichen Butterflöckchen nach und nach unter die Masse schlagen, immer erst ein Flöckchen wegschlagen bevor das nächste kommt (ein guter Tipp meiner Mutter den ich nicht missen möchte).

Die Sauce ist fertig wenn sie dick und cremig ist, dann noch mit Anis, Salz und Pfeffer abschmecken.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*