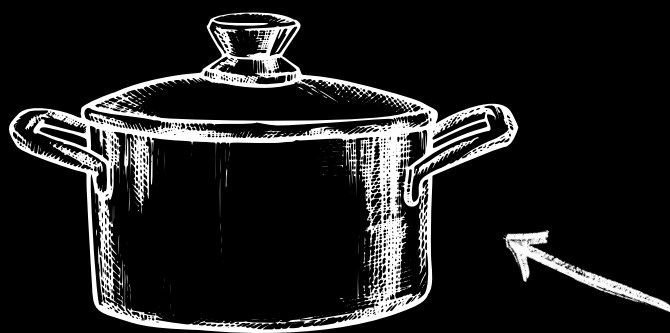




Shellsons
Kochmanufaktur
by Keven Muttschall

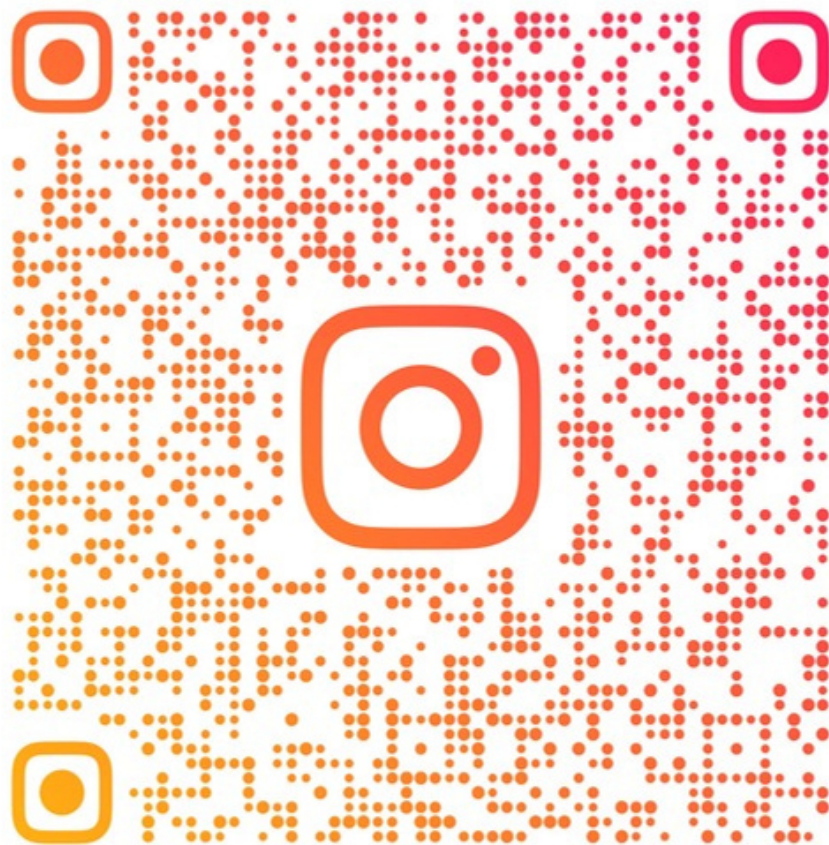
“Genussabenteuer
erleben”



“Kochen macht
Menschen glücklich!”

-Keven Muttschall-

Folgt uns für mehr
Rezepte &
Foodhacks



SHELLSONS_KOCHMANUFAKTUR

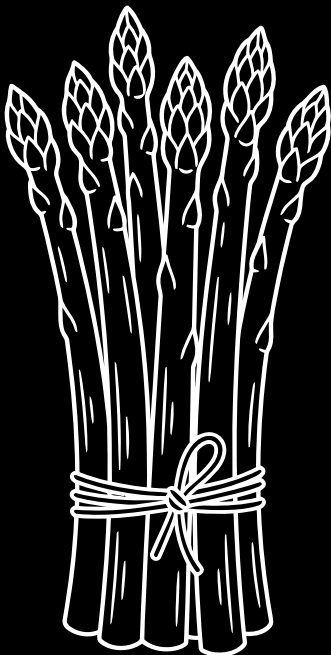
Hier klicken!



Sauce
Hollandaise

Zutaten für ca. 400ml

6 Eigelb
250ml Weißwein
2 Schalotten
250g Butter
3EL Weißweinessig
3 Lorbeerblätter
1 Nelke
5 Pfefferkörner
1EL gelber Senfsaat
Salz



Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
2. Butter in einem Topf schmelzen und beiseitestellen.
4. Schalotten, Weißwein, Essig, Lorbeerblätter, Nelke, Pfefferkörner und Senfsaat in einem Topf so lange kochen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Anschließend durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen und kurz abkühlen lassen.
4. Einen Topf für ein Wasserbad aufsetzen. Dieses darf nicht kochen! Die Eier trennen und das Eigelb mit einem Schneebesen in die abgekühlte Flüssigkeit einrühren.
5. Nun die Masse im Wasserbad mit dem Schneebesen rühren, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
6. Nun die Butter erst tröpfchenweise und dann esslöffelweise einlaufen lassen, sodass das Ganze emulgiert.
7. Zu guter Letzt mit Salz und Zucker abschmecken.



Spargel Kochen

Auf unserem Youtube
Kanal zeig ich dir wie du
Spargel kochst!





Shellsons
Kochmanufaktur
by Kevon Muttschall

Wir freuen uns auf
dich!





Shellsons
Kochmanufaktur
by Keren Muttschall

Erlebe mit uns dein Genussabenteuer!

Du hast Spaß am kochen?

Du liebst leckeres Essen?

Hast Spaß daran neue Leute kennen zu lernen?

Dann melde dich jetzt an!

Mitmachen!!

