



HaWe

Zubereitung:
In heißes Wasser einrühren und
eine Minute leicht köcheln lassen.

Goldgelbe Sauce mit angenehmem
Buttergeschmack und
leichter Säure



Es ist Zeit für

Sauce Hollandaise

Ideal zu Spargel und anderen Gemüsesorten, auch zum Überbacken geeignet.

Dosierung: 360 g für 1 Ltr. • Ergiebigkeit: 4 kg für 11,2 Ltr. Wasser ergibt 14 Ltr. fertige Sauce



CL
Das Produkt enthält nach § 9 ZZuV keine deklarationspflichtigen
Zusatzstoffe, die auf Speisekarten deklariert werden müssen.



cook & chill
Kochen und schnell kühlen.



glutenfrei
Das Produkt enthält laut Rezeptur weniger als 20 mg/1 kg Gluten, gemäß VO EG
Nr. 41/2009. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



ohne gehärtete Fette
Das Produkt ist laut Rezeptur
ohne gehärtete Fette hergestellt.

HaWe Nahrungsmittel GmbH
Rader Heide 11 · 28790 Schwanewede
Telefon 0421 / 698 698 · Telefax 0421 / 698 69 79
E-Mail: info@hawe-gv.de · www.hawe-gv.de





Rezept

Empfehlungen



- **Sauce Hollandaise mit Pesto und Pinienkernen**

Zu Gemüse, Nudeln und gegrilltem Fisch – der absolute Geheimtipp für Spargelgerichte mit Schinken. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit 4 TL Pesto und 4 EL gehackten Pinienkernen verfeinern.

- **Sauce Hollandaise mit frischem Bärlauch**

Zu Fisch, Geflügel, Spargel und Kalbfleisch. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit frischem Bärlauch und Zitrone verfeinern.

- **Kräuter-Zitronen-Hollandaise**

Zu Schnitzel, Kalbfleisch und Fisch. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit 4 TL gehacktem Schnittlauch, Dill und Petersilie verfeinern. Mit Zitrone und etwas Pfeffer abschmecken.

- **Honig-Senf-Hollandaise**

Zu Fisch, besonders zu gegrillten Lachsschnitten. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit 4 TL Honig und 4 TL Senf verfeinern.

- **Sauce Hollandaise Indische Art**

Zu Reis, Fisch, Geflügel und Ragouts. Je 4 EL kleine Würfel von Banane, Ananas, Apfel und Zwiebel in Butter dünsten, mit 4 TL Currypulver vermengen und unter 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise rühren.

- **Sauce Hollandaise A LA AJOLI**

Zu Fisch, Steaks, Geflügel oder als Dip. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit geriebenem Knoblauch und 4 TL Schnittlauch vermengen, zum Abschluss mit Zitrone verfeinern.

- **Sauce Hollandaise nach Königsberger Art**

Zu Gemüse (Blumenkohl, Spargel), Hacksteaks, Königsberger Kloppen und Geflügel. 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise mit 4 hart gekochten, gehackten Eiern sowie zerkleinerten Sardellen vermengen, 4 gehäufte TL Kapern und frischer Schnittlauch zum Verfeinern.

- **Orangen-Hollandaise**

Zu Fischgerichten und Geflügel. 4 filetierte Orangen in 1 Ltr. HaWe Sauce Hollandaise geben und erwärmen, eventuell mit etwas Weißwein abschmecken.