

# Beurre Blanc – klassische Buttersauce

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung

Schalotten klein schneiden und mit dem Weißwein in einen Topf geben und auf ca. 70 ml Flüssigkeit einkochen. Den Fond durch ein Sieb geben. Unmittelbar vor dem Servieren wieder aufkochen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und die in Flöckchen geschnittene eiskalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren. Dann mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Sauce nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst gerinnt.

## Einkaufsliste

200 ml Weißwein  
2 EL Nouilly Prat  
180 g kalte Butter  
1 Schalotte  
1-2 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer weiß aus der Mühle