

# Eggs Benedict

## mit Römer-Schinken

### Was du dazu benötigst

400g Römer-Schinken  
180ml Weißwein  
5 Dotter  
300g Butter  
1 Zitrone  
12 Eier  
Etwas Schnittlauch  
Etwas Salz & Pfeffer



### Zubereitung

Die Eier in kochendes Wasser vorsichtig einlegen und exakt 5 Minuten 30 Sekunden kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Die Dotter in einer großen Schüssel im Wasserbad mit Weißwein, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer aufschlagen. Mit einem Schneebesen kräftig rühren und nach und nach das Butterschmalz einrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Eier vorsichtig schälen, auf einen Teller mit dem Römer-Schinken anrichten, mit der Sauce Hollandaise übergießen und mit Schnittlauch garnieren.

### Tipp

Die Sauce Hollandaise nicht zu lange kochen, da diese sonst zu fest wird.

### Portionen

6 Portionen

### Dauer

15 Minuten

Vorbereitung: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

### Level

Einfach

