

Remouladensauce

Anzahl Personen: 4
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Warte-/Ofenzeiten: -
Stück:

Zutaten:

200g Mayonnaise (selbstgemacht oder fertig)
3 Stängel Petersilie (20g gehackt)
1 kleine Zwiebel (30g gehackt)
75g Senfgurke
20g Kapern
1 kleiner Apfel (60g gerieben)
3 Eier
2 Teel. Kapernwasser
1 Teel. Zucker
¼ Teel. Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln sehr fein hacken.
2. Senfgurke in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Kapern sehr fein hacken.
4. Eier kochen und in kleine Würfel schneiden.
5. Petersilie fein hacken.
6. Apfel reiben.
7. Alle Zutaten mit der Mayonnaise verrühren.
8. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Im Thermomix:

1. Zwiebeln schälen, in 4 Teile teilen und mit der Petersilie 5sec. auf Stufe 8 zerkleinern.
2. Senfgurke, Kapern, geschälten und geviertelten Apfel in den Thermomix geben, auf Stufe 8 5 sec. zerkleinern.
3. Gekochte Eier und Gewürze zugeben, 6 sec. auf Stufe 5 zerkleinern. Sollte alles noch zu grob sein, nochmal 3 sec. auf Stufe 5 mixen.
4. Mayonnaise dazugeben und 5 sec. auf Stufe 3 mischen.



*... zu gekochten Eiern,
Roastbeef oder als Mari-
nade zu Kartoffelsalat*

Tipps und Hinweise:

Diese Remoulade eignet sich auch toll zu einem Kartoffelsalat. Dazu ca. 1kg Kartoffeln schälen und im leicht gesalzenen Wasser kochen. Noch warm in ca. 100ml Gemüsebrühe schneiden und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann mit der Remoulade mischen und nochmals 12 Stunden stehen lassen, damit der Kartoffelsalat gut durchziehen kann.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de