



Remouladen Sauce, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " } });
```

Zu paniertem Fisch, Sülze, kaltem Braten aller Art, gekochten Eiern oder zu Hotdog oder Sandwiches

Zutaten

- 1/2 l Mayonnaise (siehe Grundrezept)
- 1 hart gekochtes Ei, fein gehackt
- 2 kleine, fein gehackte Sardellenfilets
- 50 g Gewürzgurke oder Cornichons in kleinen Würfeln
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 3 - 4 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Kerbel, und Estragon

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten zur Mayonnaise geben und pikant mit Senf, Salz und Pfeffer nachschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** wer kennt und liebt ihn nicht?

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/remouladen-sauce-hausgemacht/>