



Tartaren Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zwar nach den Tataren benannt..ist aber eine klassische, kalte französische Sauce. Passt gut zu kaltem Fleisch, gebackenem Fisch, gekochten Eiern und gebackenen Kartoffeln

Zutaten

- Für die Sc. Tatar:
- 1/2 l Mayonnaise, siehe auch das Mayonnaise Basis Rezept
- 3 hart gekochte Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt gehackt
- 5 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Tl Senf
- Etwas Cayenne oder gemahlener Chili, etwas Knoblauchsatz

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten zur Mayonnaise geben und herzhaft, pikant abschmecken.

Schritt2

(In Varianten des Rezepts können zusätzlich noch andere Kräuter wie Petersilie und Estragon, Kapern und Knoblauch hinzu gegeben werden.

Schritt3

Um sie etwas leichter zu machen, etwas Joghurt oder Magerquark dazu geben, die Mayonnaise entsprechend vermindern

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** eier, Mayonnaise, schnittlauch, tartar

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