

Remoulade selbst machen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 rohes Eigelb, 1 gekochtes Eigelb, 1 Esslöffel Dijon oder normalen Senf, Öl, 1 Teelöffel Essig 5%, 2 Eier, 5 Gewürzgurken, 1 Becher Sahne 200g.

Die Vorbereitungen:

Eier hart kochen und klein in kleine Würfel schneiden, ebenso die Gurken (nicht kochen :-).

Die Zubereitung:

1 rohes und 1 gekochtes Eigelb in eine Schüssel geben, dazu den Senf, Sahne und Essig. Mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren solange Öl beigießen bis die Masse steif geworden ist. Nun hat man eine Mayonaise. Jetzt die klein gewürfelten Eier und Gurken dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt hervorragend zu gekochtem Rindfleisch oder aber zu Gegrilltem vom heißen Stein.