

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eigelbe
- 2 Kartoffeln, gepresst
- 40 ml Weißwein
- 60 bis 100ml Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

mit Sauce Rouille und Baguette

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Sauce Rouille mit Baguette. Kochen Sie mit uns und genießen Sie das Ergebnis! Besuchen Sie die Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Zitrone, Safran
2. Den Safran mit dem Weißwein erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch fein hacken, Eigelbe hinzugeben und mit dem abgekühlten Safran-Weißweinsud verrühren. Das Olivenöl im Faden eingießen und eine Emulsion herstellen, anschließend die gekochten, gepressten Kartoffeln kräftig einarbeiten, zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.