

Zutaten

- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 250 ml Rapsöl
- 2 EL Schmand
- 2 Essiggurken, fein gewürfelt
- 6 Kapern, fein gehackt
- 1 hartgekochtes Ei, fein gewürfelt
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, ein Spritzer Zitronensaft

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Remouladensauce

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Remouladensauce. Perfekt für Ihre nächsten Gerichte! Jetzt nachkochen bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Für die Mayonnaise das Eigelb mit dem Senf in eine Schüssel geben und nun mit einem Schneebesen das Pflanzenöl tröpfchenweise einrühren, bis eine feste Mayonnaise entstanden ist. Schmand, Essiggurken, Kapern, Ei und Schnittlauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.