

Dänische Remoulade



Hier einmal ein Rezept für eine Sauce, die sehr gut zu Fischgerichten passt.

Die Remoulade reicht etwa für zwei oder drei Personen und ist ohne Kühlvorgang in 15 Minuten zubereitet.

Zutaten

- 120g Mayonnaise
- 1/2 Teelöffel Senf
- 1/2 Zitrone
- 5 Teelöffel Zucker
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Curry
- 1 Esslöffel Petersilie
- 1 Esslöffel Dill
- 1 Esslöffel Schnittlauch
- 190g Mixed Pickles (gewürfelte Gurkenstückchen geht auch!)
- 2 Teelöffel Kapern
- 1 Zwiebel

Zubereitung

Die Mayonnaise mit wenig Senf und Saft und einer halben Zitrone verrühren. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer, Salz und Curry würzen.

Petersilie, Dill und Schnittlauch feinhacken und unter die „Dänische Remoulade“ rühren. „Mixed Pickles“ aus dem Glas gut abtropfen lassen und zusammen mit Kapern fein zerhacken. Zwiebel sehr fein würfeln und zusammen mit dem Gemüse unter die Dänische Remoulade rühren.

Zugedeckt hält sich die „Dänische Remoulade“ ca. 2-3 Tage im Kühlschrank.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Dips](#), [Fisch](#), [dänisch](#), [Mayonnaise](#), [Senf](#), [Zitrone](#), [Zucker](#), [Curry](#), [Petersilie](#), [Dill](#), [Schnittlauch](#), [Mixed Pickles](#), [Gurken](#), [Kapern](#), [Zwiebeln](#), [Remoulade](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/daenische_remoulade

Last update: **11.11.2023 20:15**

