

Rezept

## Dänische Remoulade

Ein Rezept von Dänische Remoulade, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>1 kleines Glas</b> Mixed Pickles	<b>2 EL</b> Mayonnaise (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
<b>2 EL</b> saure Sahne	<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf oder Dijon-Senf
<b>1 - 2 TL</b> Aprikosen-Fruchtaufstrich	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>½ TL</b> Currypulver	Kräutersalz
Pfeffer	Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

### Zubereitung

1. Gurken, Blumenkohl, Silberzwiebeln und Möhrenscheiben aus den Mixed Pickles herausnehmen und abtropfen lassen. 60 g davon abwiegen und sehr fein würfeln.
2. Mayonnaise mit saurer Sahne, Senf, 1 TL Aprikosenfruchtaufstrich, Zitronensaft, Currypulver und gewürfelten Mixed Pickles verrühren. Die Remoulade 10 Min. ziehen lassen.
3. Remoulade mit Aprikosenfruchtaufstrich, Kräutersalz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 - 2 TL Mixed-Pickles-Sud abschmecken. Die Remoulade passt zu Hamburgern und Hot Dogs (siehe Cleveres Dazu Seite 97), gebratenen und panierten Fischstücken, Hähnchenteilen oder Schnitzeln.