

Rezept

Dänische Remoulade

Ein Rezept von Dänische Remoulade, am 19.04.2024

Zutaten

1 kleines Glas Mixed Pickles

2 EL saure Sahne

1 - 2 TL Aprikosen-Fruchtaufstrich

½ TL Currypulver

Pfeffer

2 EL Mayonnaise (Fertigprodukt oder selbst gemacht)

2 TL mittelscharfer Senf oder Dijon-Senf

1 TL Zitronensaft

Kräutersalz

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.