

Rezept

Würzige Rouille

Ein Rezept von Würzige Rouille, am 18.04.2024

Zutaten

50 g Weißbrot (ohne Rinde)	8-10 EL Fischfond (aus dem Glas)
1 Knoblauchzehe	Salz
1 Eigelb (L)	¼ TL edelsüßes Paprikapulver
1-2 Msp. Chilipulver	5-6 EL Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Das Weißbrot klein würfeln und 5-10 Min. im Fischfond einweichen. Den Knoblauch schälen, fein hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit einer festen Messerklinge fein zermusen. Den Knoblauch mit dem Eigelb in einen hohen Rührbecher geben.
2. Das Brot mit einer Gabel breiig zerdrücken und mit Paprika- und Chilipulver in den Rührbecher geben. Alles mit einem Stabmixer auf mittlerer Stufe pürieren, dabei nach und nach das Öl dazulaufen lassen. So lange pürieren, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Rouille mit 2-3 EL warmer Bouillabaisse verrühren und jeweils etwas davon direkt auf den Eintopf im Teller geben. Oder die Rouille auf dünne Baguettescheiben streichen und zum Eintopf reichen.