



Remouladen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Schalotten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 EL
Petersilie, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Mayonnaise	200 g
Senf	2 TL
Joghurt, natur	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Schneebesen

1. Schalotte halbieren, schälen und fein hacken. In eine Schüssel geben und mit heißem Wasser bedeckt ca. 2 Min. ziehen lassen. Inzwischen Gewürzgurken und Kapern in ein Sieb abgießen und fein hacken. Schalotte ebenfalls in ein Sieb abgießen.
2. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, grobe Stiele ggf. entfernen und fein hacken.
3. In eine Schüssel Mayonnaise, Senf und Joghurt verrühren. Schalotte, Gewürzgurken und Kapern unterrühren und Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Remoulade zu Fleisch- oder Fischgerichten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1619 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	157 g