

Anglerverein Lubowsee e.V.

Remoulade ala Sille

„Die leckerste der Welt“

Zutaten für 1 Liter Remoulade

Ca. 350ml Delikatess – Mayonnaise

Kräutersalz, alternativ Salz & Pfeffer

2 mittelgroße Zwiebeln

2 Pckg. Kaffeesahne (7,5% Fett)

6 EL Essig Essenz (25% Säure)

5 EL Zucker

1. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
2. Mayonnaise, Kaffeesahne und die Zwiebeln miteinander vermengen
3. Essig, Zucker dazu und mit dem Kräutersalz abschmecken

Die Remoulade sollte süß/sauer schmecken und cremig sein!

Zu gebratenem Fisch mit Gurkensalat und Kartoffeln, gern auch Bratkartoffeln, ein Genuss!

In eine Flasche gefüllt und kühl gelagert ist sie bis zu vier Wochen haltbar.

Tipp:

Sollte die Remoulade zu dünn sein, bitte etwas Essig und gegebenenfalls Zucker dazu geben.

Ist die Remoulade zu dickflüssig geworden, bitte Kaffeesahne dazu geben.

Guten Appetit!!!