

Remoulade bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mayonaise, 1 Zwiebel, 4 Gewürzgurken, 100 ml Milch, 2 Eier, 1 Bund frische Kräuter.

Die Zubereitung:

Kleingehackte Zwiebel und Gewürzgurken, kleingewürfelte Eier und gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Dill und Petersilie) mit der Mayonaise und der Milch verrühren. Wenn alles noch sehr fest ist, noch mit Milch cremig rühren. Im Kühlschrank (möglichst) 24 Stunden ziehen lassen und zu Fisch, Fondue o.ä. genießen.

Guten Appetit!