Hamburger Remoulade

Diese Remoulade kann zu Krustentieren, paniertem Fisch und Sülze sowie zu Tafelspitz, Roastbeef, kaltem Braten aller Art oder gekochten Eiern serviert werden. Sie wird außerdem als Sauce für Hotdogs und Sandwiches sowie bei belegten Brötchen anstelle von Butter oder Margarine verwendet. Ein Muss zu jedem „Hamburger“ oder Hot-Dog

Dieses Rezept stammt von Jürgen Reinke

Zutaten:
1 Gewürzgurke
½ Selleriestange
1 gegrillte Paprika alternativ auch eingelegt in öl
20 gr. Petersilie Glatt
1 TL Senf „Dijon“
50 gr. Quark
50 gr. Majonaise

Zubereitung:
Gewürzgurke längs vieteln und die Kerne herauslösen und feine Würfel schneiden. Sellerie und Paprika ebenfals in feine Würfelschneiden. Mit gehackter Petersilie, Senf, Quark und Majonaise alle Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank lagern.

Tip:
Die Zubereitung geht ausgezeichnet im TurboChef
Zum Fish-Burger etwas Dill und frisch geriebenen Meerrettich zugeben.
Mit etwas Anis-Kraut bekommt ein Fish-Burger auch ein tolles Aroma

Historie:
6.6.2020

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:hamburger-remoulade

Last update: **11.05.2023 14:39**