AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**20 Min.**	**ganzjährig**	**international**

TARTARSAUCE

Rezept: Kochen leicht gemacht. Parragon Books - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Einst vor allem für Fisch, wird die Sauce heute auch zu Fleisch - häufig zu Fondue Bourguignonne und Chinoise - serviert.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 dl	Mayonnaise	1 EL	Schnittlauch, fein gehackter
1 EL	Kapern, gehackte	1 EL	Zitronensaft
1 EL	Essiggurken, fein gehackte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Schnelle Mayonnaise herstellen.
2. Kapern, Essiggurken und Schnittlauch fein hacken und unter die Mayonnaise ziehen.
3. Zitronensaft unterrühren. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren mind. 30 Min. kühl stellen.

TIPP: Einen Teil der Mayonaise durch Sauren Halbrahm ersetzen. Ein hart gekochtes Ei ergibt fein gehacktÂ eine feine Konsistenz. Der Zitronensaft kann auch durch etwas feine gehackte Zwiebel ersetzt werden. - Gut verschlossen ist die Sauce im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar.