



## Remoulade

400 g

2 Eier

1 EL Weißweinessig

etwas Senf

Salz

Pfeffer

ca. 250 ml Sonnenblumenöl

1 Becher Joghurt

1 kleine Zwiebel oder Schalotte

evtl. etwas Zitronensaft

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Zwiebel pellen und fein würfeln

Essig, Eigelb, Senf und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem Handmixer verrühren, bis die Masse sämig wird. Zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl, später noch zügiger das Öl unterrühren. Es muss immer sofort aufgenommen werden. Zwiebel und teelöffelweise Joghurt unterrühren. Immer wieder probieren; der Joghurt soll nicht durchschmecken, sondern die Remoulade nur leichter machen! Mit Salz, und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Als Dip mit Weißbrot oder als Soße zu verschiedenen Gerichten (Roastbeef).

Gut geeignet für Kartoffel- oder Nudelsalate.

Kräuterremoulade: fein gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel) zufügen.