

Tartar-Soße

Für 4 Personen

250 ml Mayonnaise 1 Zwiebel 1 EL Kapern oder
2 Gewürzgurken 1 EL Senf Crème-fraîche

Mayonnaise mit feingewürfelter Zwiebel, gehackten Kapern oder Gurken und Senf verrühren. Alles muss sehr fein gehackt werden, damit die Soße glatt bleibt und nicht zu dick wird. Zum Schluss einen Becher Crème fraîche dazu mischen und für circa 15 Minuten kühl stellen.

Christian Henze am 22. November 2019