



## Sauce

# Sauce Tartar

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 dl	Mayonnaise (siehe Grundrezept Mayonnaise oder eine leichte Mayonnaise aus dem Glas)
1 Stück	Ei. hart gekocht und fein gehackt
1 EL	Kapern, fein gehackt
1 EL	Gewürzgurke, fein gehackt
1 EL	Petersilie, fein gehackt
1 EL	Estragon, fein gehackt
	Aromat
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Alle Zutaten

Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Variante:

Die Hälfte der Mayonnaise, kann mit geschlagenem Rahm ersetzt werden. Die Tatarsauce wird dadurch leichter.