



Gribiche Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Sülzen , kaltem Roastbeef , Kalbskopf oder auch gebratenem, gebackenem Fisch

Zutaten

- 3 hart gekochte Eier
- 100 ml Öl
- 1 Tl Senf
- 1 El Weißweinessig
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1 Tl frischer Estragon, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier pellen, halbieren und das Eiweiß klein würfeln. Die Eigelbe durch ein Küchensieb drücken, den Senf und Weißwein dazu geben, salzen und herzhaft pfeffern.

Schritt2

Mit einem Schneebesen das Öl nach und nach cremig verrühren. Schnittlauch, Kapern, das gehackte Eiweiß und den Estragon unterheben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** eier, gribiche sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gribiche-sauce/>