



Rouille, provencalisch, scharf, edel mit Safran

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf knusprigem französischem Baguette, zu Fischsuppen, z. b. Bouillabaisse

Zutaten

- 1 mittelgroße, gekochte Pellkartoffel, gewürfelt
- 2 Stück scharfe, rote Chilischoten, entkernt, klein gewürfelt
- 5 grob geschnittene Knoblauchzehen
- 1 Tütchen Safran / Fäden (Optional, geht auch ohne)
- 1 Eigelb
- 1/2 Tl feines Meersalz
- 150 ml gutes Olivenöl
- 1 kleine rote Paprikaschote, geschält, entkernt, klein gewürfelt (Einlage)

Zubereitungsart

Schritt1

Chili, Knoblauch, Safran mit Meersalz im Mörser fein zerreiben und die gekochten Kartoffelwürfel dazu geben.

Schritt2

Alles mit dem Stößel gut verarbeiten und dann das Eigelb dazu mengen.

Schritt3

Wie bei einer Mayonnaise das Öl nach und nach dazu geben, bis die Rouille "sämig" abgebunden hat. Die roten Paprikawürfel unterheben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rouille-provencalischscharf-edel-mit-safran/>