



# Tartaren Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zwar nach den Tatarern benannt..ist aber eine klassische, kalte französische Sauce. Passt gut zu kaltem Fleisch, gebackenem Fisch, gekochten Eiern und gebackenen Kartoffeln

## Zutaten

- Für die Sc. Tatar:
- 1/2 l Mayonnaise, siehe auch das Mayonnaise Basis Rezept
- 3 hart gekochte Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt gehackt
- 5 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Tl Senf
- Etwas Cayenne oder gemahlener Chili, etwas Knoblauchsatz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten zur Mayonnaise geben und herzhaft, pikant abschmecken.

### Schritt2

(In Varianten des Rezepts können zusätzlich noch andere Kräuter wie Petersilie und Estragon, Kapern und Knoblauch hinzu gegeben werden.

### Schritt3

Um sie etwas leichter zu machen, etwas Joghurt oder Magerquark dazu geben, die Mayonnaise entsprechend vermindern

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** eier, Mayonnaise, schnittlauch, tartar

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