

**frische
ZWIEBEL**

fix & fertig:
* gehackt
* gedünstet oder gebräunt

**JETZT
IM
KÜHLREGAL!**



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Sauce Tartare

mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Zutaten

circa 1500 g für circa 30 Portionen

- 100 – 120 g Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet
- 100 g Essiggurkerl fein gehackt
- 12 g Petersilie fein gehackt
- 8 g Salz
- 1 EL Senf scharf
- 7 g Sardellenpaste
- Saft von ½ Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 70 g Sauerrahm
- 70 g Joghurt
- 150 g Mayonnaise

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet (eventuell extra-fein hacken – nur falls gewünscht) mit den restlichen Zutaten in Schüssel vermischen.
2. Gut würzen und abschmecken.
3. Kann auch in Gläser oder in vakuumierte Beutel gefüllt werden und hält so ein paar Tage im Kühlschrank.



Tipp

Diese würzige Sauce Tartare ist rasch zubereitet und schmeckt besonders gut zu gebratenem Fleisch, Gebackenem oder als Dip zu Gemüse und Fondue. Passt hervorragend zu „Holzmann Ofenerdäpfeln“ bzw. „Holzmann Mini Erdäpfeln mit Schale“.

Allergene: G, L, M

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

