

Stoller's Haus - Saucen zu Fondue Bourignon

Rezepte für 12 Personen

Curry Sauce

180 gr Mayonnaise
90 gr Saucen Halbrahm
2 EL Currypulver
1 Stk Baby Ananas gemixt
1 Scheibe Ananas in Würfel schneiden
Salz und Pfeffer
Alles gut vermischen
Mit Schlagrahm verfeinern

Asiatische Sauce

180 gr Mayonnaise
90 gr Saucen Halbrahm
4 Stk getrocknete Tomaten (Würfel)
10 Stk schwarze Oliven gehackt
 $\frac{1}{2}$ Gabel Knoblauch gehackt
1 Stk Peperoni rot geschält (Würfel)
10 Stk Basilikumblätter in Streifen
Meersalz und Pfeffer
Alles gut vermischen

Tartare Sauce

180 gr Mayonnaise
90 gr Saucen Halbrahm
10 Stk Cornichons in Würfel
2 Stk Eier gehackt
1 EL Zwiebel gehackt
1 EL Peterli gehackt
1 KL Schnittlauch gehackt
Alles gut vermischen

Sardellen Sauce

180 gr Mayonnaise
90 gr Saucen Halbrahm
2 Dosen Sardellen à 50 gr (gemixt)
3 Stk Sardellen in Würfel schneiden
Salz und Pfeffer
Alles gut vermischen

Asiatische Tartar Sauce

180 gr Mayonnaise
90 gr Saucen Halbrahm
2 Stk Eier gehackt
1 EL Kapern gehackt
10 Stk Cornichons (kleine Würfel)
1 EL Blatt-Petersilie gehackt
1 KL Schnittlauch gehackt
6 Stk Sardellen aus der Dose (gehackt)
Salz und Pfeffer aus der Mühle