

Tartarsauce Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Quelle: swissmilk

1.04 kg Crème fraiche	
1.04 kg Magerquark	
13 Stück Eier (gekocht)	hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
520 g Essiggurken	klein gewürfelt
39 g Petersilie, frische	gehackt 2 EL/10 Port getrocknet 1KL/2gr
52 g Schnittlauch	geschnitten 4-5EL/10Port getrocknet 2 KL/4gr
6.5 cl Apfelessig	2TL/10Port
19.5 g Salz	3/4TL / 10Port
6.5 g Pfeffer	abschmecken
6.5 g Paprika	abschmecken
6.5 g Zucker	1-2 Prisen

Crème fraiche & Magerquark gut verrühren.

Restliche Zutaten vorsichtig untermischen.

In Schäleli kühl stellen.