Remouladensoße für Sülze

1 saure Gurke
1 kleine Zwiebel
etwas Mayonnaise
etwas Öl
saures Gurkenwasser
Salz
Zucker

- Die Gurke und die Zwiebel klein schneiden.
- Etwas Mayonnaise in eine Schüssel geben.
- Die Gurke und die Zwiebel dazutun.
- Ein paar Spritzer Öl und etwas saures Gurkenwasser dazutun und mit dem Pürierstab verrühren.
- Mit Salz und Zucker abschmecken.