

Joppie-Sauce – klassisches Rezept (hausgemacht)

Zutaten

- 250 g Mayonnaise (am besten vollfett, das trägt den Geschmack)
- 1 kleine Zwiebel
- 1–2 kleine Gewürzgurken (oder Cornichons)
- 1 TL Senf (mild)
- 1 TL Currypulver (mild, kein scharfes)
- 1–2 TL Zucker (nach Geschmack)
- 1 TL Gurkenwasser oder Weißweinessig
- Salz nach Bedarf
- optional: ein paar Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

1. **Zwiebel & Gurke sehr fein hacken**
Wirklich fein – fast schon püriert. Alternativ kurz mit dem Stabmixer bearbeiten.
2. **Mayonnaise verrühren**
Mayo, Senf, Curry und Zucker in einer Schüssel glatt rühren.
3. **Einmischen**
Zwiebel- und Gurkenmasse unterrühren, dann Gurkenwasser (oder Essig) dazugeben.
4. **Abschmecken**
Mit Salz und ggf. etwas Zitronensaft fein justieren.
Die Sauce sollte **leicht süßlich, mild-würzig und cremig** sein.
5. **Durchziehen lassen**
Mindestens 30 Minuten (besser 1–2 Stunden) im Kühlschrank – dann entfaltet sich der typische Joppie-Geschmack.

Tipps für „noch näher am Original“

- **Zwiebel vorher ganz kurz blanchieren** (10–15 Sekunden), dann wird sie milder
- Statt normalem Zucker kannst du **Puderzucker** nehmen → noch cremiger
- Wenn du's extra fein willst: alles einmal kurz pürieren



Leichte Joppie-Sauce mit Joghurt

(frisch, cremig)

Zutaten

- 150 g griechischer Joghurt oder Skyr
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL sehr fein gehackte Zwiebel
- 1 EL sehr fein gehackte Gewürzgurke
- ½ TL mildes Currypulver
- ½–1 TL Zucker oder Honig
- 1 TL Gurkenwasser oder Zitronensaft
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

Alles gut verrühren, abschmecken,
20–30 Minuten ziehen lassen – fertig!

💡 Tipp:

Für extra Frische 1 TL Senf ODER einen Hauch Apfelessig dazugeben.

