

# Vegane Remoulade mit Kichererbsen (holländischer Stil)

## Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht)
  - 2–3 EL Gurkenwasser oder milder Weißweinessig
  - 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
  - 1 TL Senf (mild)
  - 1 kleine Gewürzgurke, sehr fein gehackt
  - 1–2 TL Kapern, fein gehackt (*optional, aber sehr typisch*)
  - 1–2 EL frische Kräuter: Dill & Petersilie (oder TK)
  - ½ TL Zucker oder Agavendicksaft
  - Salz nach Geschmack
  - optional: 1 EL pflanzlicher Joghurt oder Hafercuisine (für Extra-Cremigkeit)
- 

## Zubereitung

1. **Basis pürieren**  
Kichererbsen abspülen und mit Gurkenwasser, Öl, Senf und Zucker **sehr fein pürieren**, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
  2. **Einrühren**  
Gewürzgurke, Kapern und Kräuter unterheben (nicht mehr pürieren).
  3. **Abschmecken**  
Mit Salz und ggf. etwas Essig oder Gurkenwasser feinjustieren.
  4. **Durchziehen lassen**  
Mindestens **30 Minuten kalt stellen** – danach schmeckt sie deutlich „runder“.
- 

## Konsistenz-Tipps

- **Zu dick?** → 1–2 EL Wasser oder Gurkenwasser einmischen
- **Zu dünn?** → ein paar Kichererbsen extra pürieren
- **Extra samtig** → 1 TL helles Mandelmus oder Cashewmus unterrühren

## Sehr nah am „holländischen Imbiss“-Geschmack

- **Dill nicht sparen**
- Senf lieber **mild als scharf**
- Süße nur ganz leicht im Hintergrund halten oder eine **Remoulade-Variation mit Curry**



# Vegane Kichererbsen-Remoulade – 5-Minuten-Version

*(perfekt, wenn der Appetit schneller ist als die Geduld)*

## Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen (abgespült)
- 3 EL Gurkenwasser
- 2 EL neutrales Öl
- 1 TL milder Senf
- 1 TL Zitronensaft oder milder Essig
- ½ TL Zucker oder Agave
- Salz
- optional: 1 EL pflanzlicher Joghurt

## Alles in den Mixer:

- **30–60 Sekunden** sehr fein pürieren
- Abschmecken
- Fertig

**Geschmack:** mild, cremig, leicht frisch

**Tipp:** Wenn du sie „remouladiger“ willst, einfach nachträglich ein paar Gurkenwürfel & Kräuter unterrühren.



# Vegane Kichererbsen-Remoulade mit Curry

## Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen
- 2 EL Gurkenwasser
- 2 EL neutrales Öl
- 1 TL Senf
- ½–1 TL mildes Currypulver
- ½ TL Kurkuma (*für Farbe, optional*)
- 1 kleine Gewürzgurke, sehr fein gehackt
- 1 EL fein gehackte Zwiebel (oder Schalotte)
- 1 EL Dill oder Petersilie
- ½ TL Zucker
- Salz

## Zubereitung

1. **Basis pürieren**  
Kichererbsen, Gurkenwasser, Öl, Senf, Curry, Kurkuma & Zucker fein pürieren.
2. **Textur einbauen**  
Gurke, Zwiebel & Kräuter unterheben.
3. **Ziehen lassen**  
30–60 Minuten im Kühlschrank – dann wird sie richtig rund.

## Notizen

- **Mehr Imbiss-Charakter:**  
½ TL Zwiebelpulver statt frischer Zwiebel
- **Mehr Tiefe:**  
1 TL Kapern sehr fein hacken
- **Extra cremig:**  
1 TL Cashewmus oder helles Mandelmus
- **Kinderfreundlicher:**  
Curry auf ½ TL begrenzen, Zwiebel weglassen

## Geheimtipp

Mach **eine Basis** (5-Minuten-Version), teile sie in zwei Schälchen:

- Schälchen A → klassisch mit Dill & Gurke
- Schälchen B → Curry + Hauch Zucker

