



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Mache deine Burgersauce einfach mal selber.

Zutaten für die Soße:

4 EL Mayonnaise
2 bis 3 EL Ketchup
1 TL Mostrich (Senf)
1 Gewürzgurke (sehr fein gewürfelt)
1 kleine Schalotte (sehr fein gewürfelt)
1 Zehe Knoblauch (sehr fein gewürfelt)
1 TL Weissweinessig
1 TL Paprikapulver (geräuchert)
Etwas Salz & schwarzer Pfeffer
Etwas Basilikum
Etwas Trockenpetersilie



Optional:

1 TL Zucker oder ein Spritzer Worcestersoße

Zubereitung:

Basis verrühren:

Gibt die Mayonnaise, Ketchup und Senf in eine kleine Schüssel und rührt alles mit einem Löffel zu einer homogenen Masse.

Zerkleinern:

Hackt die Gewürzgurke, den Knoblauch und die Zwiebel so klein wie möglich.

Vermischen:

Gibt die gehackten Gurken, Knoblauch und Zwiebel zur Soßenbasis.

Würzen:

Fügt den Essig (oder Gurkenwasser), Paprikapulver, Salz, Pfeffer und optional den Zucker oder die Worcestersoße hinzu.

Durchziehen lassen:

Alles mit einem Schneebesen gut vermischen. Lasst die Sauce am besten für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit sie ihr volles Aroma entfalten kann.