



Rezepte > Sauce

Burger-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 1 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Eier	1 St.
Senf	1 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Zucker	0.5 TL
Öl	150 ml
Ketchup	4 EL
Paprika, edelsüß	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen, Gewürzwasser dabei auffangen. Gewürzgurken fein hacken. Eier trennen, Eiweiß dabei anderweitig verwenden.
2. In einem hohen Gefäß Eigelb, Senf, Essig und Zucker mit einem Pürierstab kurz aufschlagen. Öl in einem langen Strahl langsam hinzufügen, sodass eine Mayonnaise entsteht.
3. Ketchup und 1 EL Gewürzgurkenwasser unterrühren. Selbstgemachte Burger-Sauce mit Gewürzen abschmecken. Gehackte Gurken unterheben und zu Burgern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Burger-Sauce passt besonders gut zu [Cheeseburger](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1420 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	135 g