



Cocktail-Sauce

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schlagsahne	100 g
Mayonnaise	100 g
Ketchup	4 EL
Sojasauce	1 EL
Cognac	20 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zwiebel halbieren, schälen und sehr fein hacken.
2. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Zwiebel, Mayonnaise, Ketchup, Sojasauce und Cognac verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sahne unterheben und bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Cocktail-Sauce schmeckt zu Fondue, Grillfleisch oder zum Dippen von gegarten Garnelen. Sie ist auch lecker als Sauce für Nudel- oder gemischten Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	254 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g