Cocktailsauce

Feine Cocktailsauce mit Kren, Cognac und weiteren schmackhaften Zutaten. Ein vielseitiges Rezept für Buffet, Fondue oder Grillabend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

3 EL	Mayonnaise
1 EL	Ketchup
1 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Cognac
2 EL	Schlagobers
1 TL	Kren (nach Belieben)

Zubereitung

1. Diese **Cocktailsauce** darf auf keiner Grillfeier fehlen! Die Zubereitung ist ganz simpel: Frischen Kren in gewünschter Menge reiben. Den Schlagobers in eine Schale geben und halb aufschlagen.

2. In eine große Schüssel Ketchup, Mayonnaise, Cognac, Sauerrahm, Pfeffer, Salz, Obers und Kren geben und gründlich verrühren. Die Sauce kalt stellen und durchziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp

Die Cocktailsauce schmeckt zu gegrilltem Fleisch, Kartoffeln oder Fondue.