

Rezept

# Cocktailsauce mit Cognac

Ein Rezept von Cocktailsauce mit Cognac, am 21.05.2025

## Zutaten

**100 g** Mayonnaise

**3 EL** Orangensaft

Cayennepfe. er oder Tabasco

**100 g** Tomatenketchup

**1 TL** frisch geriebener Meerrettich

**1 EL** Cognac (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PORTIONEN (ca. ¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Mayonnaise mit dem Ketchup verrühren und mit dem Orangensaft etwas verdünnen. Mit Meerrettich, Cayennepfeffer oder Tabasco und eventuell dem Cognac würzig abschmecken.

---

3. Die Cocktailsauce passt sehr gut zu Fondue, gekochtem Fleisch, Fisch und Riesengarnelen und zu gekochtem oder gedämpftem Gemüse. Auch fein: als Sauce auf Sandwiches und Burgern (dann aber statt des Orangensaftes 1 TL Zitronensaft verwenden, damit die Sauce nicht zu dünn wird).