Rezept

Scharfe Cocktailsauce

Ein Rezept von Scharfe Cocktailsauce, am 19.04.2024

Zutaten

80 g	Mayonnaise (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
½ -1 EL	Weißweinessig
1 TL	Dijon-Senf
1 EL	Vermouth (z. B. Martini bianco; nach Belieben)
	Pfeffer
40 g	Joghurt
½ EL	Tomatenmark
1 TL	Meerrettich (aus dem Glas)
1 EL	Orangensaft
	Salz
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Mayonnaise in einer Schüssel mit Joghurt, Tomatenmark, ½ EL Essig, Meerrettich, Senf, Orangensaft und nach Belieben Vermouth verrühren.

---

2. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Die Cocktailsauce wird klassischerweise zu Krabben-Cocktail (siehe Cleveres Dazu) gereicht. Sie passt aber auch zu geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, kaltem Braten, Roastbeef und gegrilltem Fleisch oder Fisch. Darüber hinaus kann sie als Salatsauce verwendet werden.