



Sauce

Cocktail-Sauce

Passend für Crevetten-Cocktail
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 dl	Rahm
2 EL	Tomatenketchup
2 TL	Tomatenpurée
4 TL	Zitronensaft
2 TL	Worcestersauce
3 TL	Merrettich (frisch oder aus dem Glas)
1	Knoblauchzehe gepresst
2 EL	Cognac
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten für die Sauce (ohne Rahm) Sorgfältig untereinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahm geschlagen Den Rahm schlagen (sollte noch etwas flüssig sein) und danach darunterziehen.

Eine sehr leichte und äusserst feine Sauce. Achtung: Diese Sauce kann süchtig machen.