

Burger-Sauce



Zutaten (für ca. 6 Burger):

- 250 g Mayonnaise
- 3 TL Senf
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Ketchup
- 2 Gewürzgurken
- 1 TL Zucker (braun)
- 1 TL Balsamico (weiß)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Röstzwiebeln
- 1 Zwiebel (rot - klein)

Zubereitung:

Zuerst die Knoblauchzehen sowie die Zwiebel schälen und in eine Schüssel geben.

250 ml Wasser zum Kochen bringen, über die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen gießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Hierdurch werden der Knoblauch und die Zwiebel milder im Geschmack.

Nach der Ziehzeit wird das Wasser abgegossen und die Knoblauchzehen wie auch die Zwiebel sehr fein gehackt. Die Gewürzgurken ebenfalls ganz fein hacken.

Die gehackte Knoblauch-Zwiebelmischung gemeinsam mit dem Ketchup, braunem Zucker, Balsamico sowie Paprikapulver in einen kleinen Topf geben, gut vermischen und erhitzen bis sich der Zuckeraufgelöst hat.

Den Topf dann vom Herd nehmen und Mayonnaise, Senf, gehackte Gewürzgurke sowie Röstzwiebeln unterarbeiten. Die Sauce vor der weiteren Verwendung vollständig abkühlen lassen, damit sich alle Aromen gut verbinden können.

Nährwertangaben: 346 kcal p.P., 6 g KH p.P.