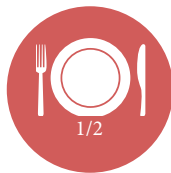




PERFEKTE BURGER SAUCE



ZUTATEN:

- 1 Zehe Knoblauch
- 1/4 Zwiebel
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Ketchup
- 2 TL Essiggurken
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Essig
- 100 ml Sonnenblumenöl
- etwas Pfeffer, Salz,
Paprikaplv. und Zucker

ZUBEREITUNG:

Der Knoblauch, die Zwiebel und die Essiggurken werden mit einem Messer sehr sehr klein gehackt.

Nun rührst Du in einer mittelgroßen Schüssel mit einem Schneebesen das Eigelb, den Essig, den Senf und eine Prise Zucker zu einer Mayonaise. Das Öl gibst Du in kleinen Schritten dazu und rührst es unter bis es eine Bindung ergibt.

In diese Mayonaise rührst Du alle anderen Zutaten unter und schmeckst es nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ab.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

