

# Scharfe CocktailSauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

120 ml Ketchup, 120 ml Sweet Chilisauce, 2 Esslöffel ger. Meerrettich, 1 Esslöffel Dijon-Senf, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Weißweinessig, 1 Esslöffel Worcestershire-Sauce, 2 Frühlingszwiebeln, 0,5 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco-Sauce.

## Die Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln sehr fein hacken, mit allen anderen Zutaten verrühren (z.B. im Mixer) und wenigstens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Paßt zu Meeresfrüchten, Gegrilltem und Fondue.  
Guten Appetit!