



BURGERSAUCE

Informationen:

- Für 500 ml
- Kostet etwa 2,70 €
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 5-10 Minuten

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 348
- KJ: 1456
- Fett: 33,5 g
- KH: 4,1 g davon 3,9 g Zucker
- Eiweiß: 1,4 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Burgersoße:

Das Rezept ergibt rund 500 ml.

- 225 g Tomatenketchup
- 225 g Salatmayonnaise
- 1 EL Senf mittelscharf
- 1 El Paprikapulver edelsüß
- 1 El Paprikapulver rosenscharf
- 50 ml Jack Daniels Whiskey

- 1 TL Salz
 - etwas Pfeffer aus der Mühle frisch gemahlen
-

Zubereiten:

Die Burgersoße

Eine einfache Burgersoße ist kein Hexenwerk und schnell zubereitet:

- Mayonnaise, Ketchup, Senf und den Jack Daniels Whiskey in eine kleine Schüssel geben.
- Paprikapulver edelsüß, Paprikapulver rosenscharf, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle in die Schüssel geben.
- Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kaltstellen.