

Teufelssauce

Zutaten

- 2 EL Mayonnaise
- 30g Ketchup
- 1 EL Chilisauc
- 10g Aiwar
- 1/2 Zwiebel
- Pfeffer, Salz
- Chilipulver

Zubereitung

Aus Mayonnaise, Ketchup, Chilisauc und Ajwar eine cremige Sauce rühren.

Die Zwiebel sehr fein würfeln und unter die Sauce mischen.

Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver gut würzen.

Diese Sauce passt sehr gut zu Gegrilltem, Kurzgebratenem und Fleischfondue.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Dips](#), [Grillen](#), [Mayonnaise](#), [Ketchup](#), [Chili](#), [Chilisauc](#), [Aiwar](#), [Zwiebeln](#), [Chilipulver](#), [Chili](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/teufelssauce

Last update: **11.11.2023 20:15**

