

# Teufelssauce

## Zutaten

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

## Zubereitung

Aus Mayonnaise, Ketchup, Chilisauce 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](#), [Chilisauce](#), [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?rev=1624729638](https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/teufelssauce?rev=1624729638)

Last update: **26.06.2021 19:47**

