

Amerikanische Cocktailsauce

Cocktailsauce ist eine würzig, pikante Sauce mit süßen und sauren Noten, die traditionell zu Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch gereicht wird. Varianten mit Mayonnaise wie die klassisch englische Marie-Rose-Sauce werden dabei auch als Salatdressing verwendet. Für meine amerikanische Variante verwende ich dabei etwas Meerrettich statt Mayonnaise.



Amerikanische Cocktailsauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Schälchen): 200 Milliliter Ketchup | 1 Teelöffel geriebener Meerrettich | 0,5 Teelöffel Tabasco | 1 Teelöffel Hotsauce | 1 Esslöffel Zitronensaft | Zitronenzesten nach Geschmack | 2 Esslöffel Worcestersauce | 1 Prise Salz
Optional: 1 Esslöffel Brandy



Amerikanische Cocktailsauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Alle Zutaten vermengen. 2. Sauce bis zum Servieren bzw. bis zur Verwendung kalt stellen.

Jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#) und weitere [Dips](#) und [Saucen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 188 Kalorien | 3 Gramm Fett | 33,3 Gramm Kohlenhydrate | 2,5 Gramm Eiweiß