Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.



Marie-Rose-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Schälchen): 100 Milliliter Ketchup | 100 Milliliter Mayonnaise | 1 Esslöffel Zitronensaft | Zitronenzesten nach Geschmack | 2 Esslöffel Worcestersauce | 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 1 Prise Salz Optional: 1 Esslöffel Brandy



Marie-Rose-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (2 Minuten): 1. Alle Zutaten vermengen. 2. Sauce bis zum Servieren bzw. bis zur Verwendung kaltstellen.

Jetzt noch mehr britische Rezepte und weitere Dips und Saucen entdecken!

Nährwerte/Portion: 418 Kalorien | 36,8 Gramm Fett | 18,4 Gramm Kohlenhydrate | 1,1 Gramm Eiweiß