

Shrimpscocktail

Wer Meeresfrüchte und Cocktailsaucen mag, wird dieses Shrimpscocktail lieben. Perfekt für Empfänge, Cocktailpartys, Retroevents oder Vorspeise. Wir lieben die interaktive Note, reichen daher gerne einen Cocktail für zwei Personen. Falls im Stehen gegessen wird, kannst du die Portion auch einfach auf zwei oder sogar vier kleine Gläser aufteilen.



Shrimpcocktail | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Cocktail | 2 Portionen): 400 Gramm Garnelen (gekocht, geschält und mit Schwanzsegment) 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



Shrimpcocktail | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Alle Zutaten bis auf die Krabben vermengen. 2. Sauce in ein Glas füllen. 3. Shrimps an den Glasrand hängen und servieren.

Jetzt noch mehr [britische Rezepte](#) und [amerikanische Rezepte](#) sowie weitere [Rezepte mit Meeresfrüchten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 278 Kalorien | 4 Gramm Fett | 33,3 Gramm Kohlenhydrate | 22,5 Gramm Eiweiß