

# Cocktail/Knoblauch- Sauce

Dips für Fisch und Fleisch

Für 4 Personen

Cocktail-Sauce

- 1 Tasse Mayonnaise (z.Bsp. Thomy Delikatess-Mayo)
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 EL Johannisbeergelée
- 2 EL Tomaten-Ketchup
- 1 TL Curry, Salz/Pfeffer
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft
- Einige Tropfen Weinbrand

Die Mayonnaise mit dem Crème fraîche, dem Johannisbeergelée und dem Tomatenketchup verrühren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken, mit Zitronensaft und Weinbrand aromatisieren und in ein Schälchen füllen.

Knoblauch-Sauce:

- 1 Becher Crème fraîche
- Zitronensaft
- 2 EL Obstessig
- 1 TL Salz, Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen zerdrückt
- Einige Tropfen Worcester-Sauce
- Zucker

Crème fraîche mit Zitronensaft, Obstessig, Zucker und gepressten Knoblauchzehen schaumig rühren. Mit Salz/Pfeffer und Worcester-Sauce abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

