

## Mayonnaise

### Ableitung: Cocktailsauce, Sauce Tartare

#### Zutaten

#### Sauce Tartar:

100 g	Mayonnaise
40 g	Zwiebel
50 g	Essiggurken
1	Sardellenfilet
5 Stk.	Kapernbeeren
1	gehäufte EL Petersilie

#### Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Worcestersauce  
Zitronensaft  
Senf

#### Cocktailsauce:

100 g	Mayonnaise
1 EL	Ketchup
1 TL	Weinbrand
2 EL	Obers
1 TL	geriebenen/gehackten Kren

#### Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft



#### Arbeitsbeschreibung

#### Sauce Tartar:

Zwiebel, Essiggurken, Sardellenfilet, Kapernbeeren, Petersilie fein hacken, mit Mayonnaise vermengen und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf würzen. Dazu eventuell etwas Essiggurkenwasser zum Verdünnen.

#### Cocktailsauce:

Mayonnaise, Ketchup, geriebenen fein gehackten Kren, Weinbrand und Obers verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, eventuell mit etwas Essiggurkenwasser verdünnen.