

Burgersoße

Diese leckere Burgersoße passt einfach zu jedem Burger oder Cheeseburger und ist im Handumdrehen zubereitet. Bestes Rezept für Burgersoße.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Burgersoße:

- 1 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 6 EL Tomatenketchup
- 3 EL Salatmayonnaise
- 1 TL Senf
- 1 - 2 TL Worcestersoße
- ½ - 1 TL Tabascoße
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft

Wie mache ich eine leckere Burgersoße?:

① Burgersoße zubereiten:

Crème fraîche, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Worcester und Tabasco verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Soße für selbstgemachte Cheeseburger, Hamburger, Pulled Pork Burger oder Halloumi Burger verwenden.
- Diese Burgersoße passt gut als Cocktailsoße zu gebratenen Garnelen oder zu Blattsalaten.
- Die Burgersoße kann gut 2 - 3 Tage im Voraus zubereitet werden. Zur Aufbewahrung eignet sich ein Glas mit Schraubverschluss.