



# Räuchern & Kochen by Bohni

## Burger Sauce

Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Zubereitungszeit: 1 Stunde  
Wartezeit: Keine

Benötigtes Zubehör: Schüssel  
Messer

Zutaten:  
2 Essiggurken  
1 Zwiebel  
4 EL Mayonnaise  
1 EL Curryketchup  
1 TL Senf  
1 EL Gurkenwasser  
½ TL Paprikapulver edelsüß  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Essiggurken und Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten zusammengeben und gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer die Burger Sauce lieber ohne Stücke mag, kann sie vorsichtig mit dem Pürierstab pürieren.

Hinweis: Magst Du Deine Burgersauce cremiger? Dann gib einfach nach Geschmack weitere Mayonnaise dazu.