

Burgersauce

Zutaten:

- 1 Eigelb
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- 2 TL Honig
- 2 TL Tomatenmark
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 125 ml Sonnenblumenöl 100 g Crème Fraiche
- 1 kleine Gewürzgurke
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit der Gewürzgurke grob zerteilen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Ein Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Senf, dem Honig und dem Essig kurz verquirlen. Dann langsam das Öl zugeben, zuerst nur wenige Tropfen, dann langsam das komplette Öl mit verquirlen. Salz und Tomatenmark und den Zwiebel-Knoblauchmus unterrühren. Zum Schluss Crème Fraiche zugeben und mit Zitrone und Salz abschmecken.

Ich hab auch schon eine Variation mit 2 EL Worcestersauce ausprobiert, schmeckte auch sehr gut.

Der Dip geht auch zu Fleisch und Fischgerichten, mit Brot oder Rohkost.

Guten Appetit