



Fondue Sauce mit Cognac

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine tolle Sauce zu Fondue, Krabben oder Hummer oder einfach nur zum Dippen für z.B. Kartoffelchips

Zutaten

- 3 El Ketchup
- 2 El Cognac
- 2 El Mayonnaise
- 1 Tl Meerrettichsahne aus dem Supermarkt
- 4-6 El Bio-Joghurt
- 1 El geschlagene Sahne
- Salz, Cayenne oder gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Mayonnaise, Ketchup, Joghurt, Meerrettichsahne und den Cognac mischen, mit Salz, Pfeffer und Cayenne herzhaft - pikant abschmecken und mit etwas geschlagener Sahne auflockern.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** fondue, hummer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fondue-sauce-mit-cognac/>