



www.timskitchen.de

Tim's himmlische Burger Sauce

Zutaten für: 4 Burger

1	Stück	Bio Hühnerei
1	Stück	Schalotte (20g)
1	Stück	kleine Knoblauchzehe
1	Stück	Cornichon (15g)
125	ml	Sonnenblumenöl
50	g	Ketchup
1	EL	weißen Balsamico
1	TL	Zucker
1	TL	Meersalz
1	TL	mittelscharfen Senf
2	TL	frischer Zitronensaft



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Zubereitung:

Diese unglaublich gute Burger Sauce wird euch begeistern, sie ist absolut fantastisch und befördert jeden Burger auf ein ganz neues Level! Das Beste an diesem Gaumenschmaus ist die Zubereitungszeit von nur 5 Minuten, genial!

So, jetzt legen wir aber los!

Als erstes schälen wir den Knoblauch und die Schalotte und zerkleinern sie grob. Das Ei trennen wir, es wird nur das Eigelb verwendet. Gebt das Eigelb zusammen mit dem Senf in den Becher eures Stabmixers und stellt diesen dann schon mal in den Becher. Fügt erst dann alle weiteren Zutaten hinzu.

Die Leistung des Stabmixers sollte auf Maximum stehen. Schaltet den Mixstab ein, zählt bis drei und zieht ihn dann langsam nach oben. Mixt alle Zutaten gut durch, es soll eine gleichmäßige Sauce entstehen.

Die Sauce lässt sich perfekt vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Lasst sie aber bitte nicht länger als 24 Stunden stehen, da sich in der Sauce ja ein rohes Eigelb befindet.

Ich bin mir sicher, dass ihr begeistert sein werdet, also lasst es euch schmecken!