AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	USA

CREVETTEN-COCKTAIL



Rezept: ronorp.net, 1. 1. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Cocktail-Rezepte sind Vorspeisen an pikanten, alkoholhaltigen Saucen. Krustentiere, Fisch, Geflügel, Fleisch oder Gemüse sind die Basis dieser Gerichte der US-Küche.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Crevetten	1 TL	Zitronensaft
6 EL	Mayonnaise	1 Bd	Dill
4 EL	Ketchup	1 Spr	Worcestersauce
1 EL	Cognac	1 Tr	Tabasco
			Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ketchup und Mayonnaise mischen. Abschmecken mit Zitronensaft, Cognac, frisch gemahlenem weissen Pfeffer, Worcestersauce und Tabasco. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Anschliessend Sauce mit gekühlten Crevetten mischen. Mit Dill garnieren und kühl in einem Gefäss von 1,5-2 dl Inhalt servieren.

TIPP: Wegen der Mayonnaise sofort servieren.