

Rote - Fondue - Sauce

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Sauce, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

1	Flasche	Tomatenketchup
1	klein. Glas	Preiselbeeren
1/2		Apfel
1		Gewuerzgurken; oder das Doppelte
1		Zwiebel
2		Eier; hartgekocht
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Den Ketchup mit den Preiselbeeren verruehren und mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Den Apfel, die Gurken, Zwiebel und die hartgekochten Eier ganz klein (wichtig!) hacken und unter die Sauce ruehren. Die Sauce etwa 1 Stunde durchziehen lassen.