



Burger-Soße "Grillmoasta"

Unsere würzige Burger-Soße ist die beste Zutat für euer nächstes Burger-Grillfest! Unser "Boarischen Grillmoasta" macht sie einzigartig.

- 3 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 3 Essiggurken
- 1 TL "Chili"
- 300 g Ketchup
- 100 g Mayonnaise
- 3 EL Senf mittelscharf
- 2 EL "Boarischer Grillmoasta"
- 30 ml "Fruchtbalsamessig Birne"
- 25 g brauner Zucker

Knoblauch schälen und pressen, Zwiebel klein hacken. Gurken in kleine Stückchen schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen und gut durchziehen lassen.

Tipp: Mit dem Chili könnt ihr nach Geschmack variieren, je nachdem wie scharf ihr eure Soße wollt.