



Grillsaucen selber machen



Orientalisch

Kreuzkümmel, Minze, Piment

— oder —

Asiatisch

Chili, Koriander, Limette & Sojasauce

— oder —

Mediterran

Basilikum, Knoblauch & Olivenöl



Tomatensaucen Basis

Je einen Teil passierte und stückige Tomaten aus dem Tetra-Pack verrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Tomatenmark andicken.

Cocktailsauce

Tomatenmark, Ketchup, Senf, Paprikapulver

— oder —

Mexikanisch

Avocado & Knoblauch

— oder —

Nordisch

Gurke, Dill & Meerrettich

— oder —

Kräftig

Weißweinessig, Zwiebel & Kräuter

— oder —

Indisch

Currypulver

— oder —

Frisch & würzig

Paprikapulver, Schnittlauch & Radieschen

— oder —

Alioli

Knoblauch & Schnittlauch

— oder —

Sommerlich

Zitronen- oder Limettenschalen & Zitronenmelisse



Joghurt, Sauerrahm oder Mayonnaise Basis

Je nach Gusto Joghurt, Rahm oder Mayonnaise in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

