

Grillsaucen vom Profi



Die Klassische-American BBQ-Sauce

Tipp vom Profi: Verleiht jedem Grillgut eine rauchige Note und peppt vor allem Grillgemüse sehr gut auf.

500ml passierte Tomaten oder Tomatenketchup • 2 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • 2 EL Salz • 2 EL Rohrzucker • 2 EL Honig • 2 EL Worcestersauce • 2 EL Apfelsaft • 2 EL Apfelessig • Chili- und Paprikapulver • Pfeffer • 1 Schuss Whiskey nach Belieben

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anschwitzen. Dann Zucker und Honig unterrühren bis sich alles gleichmäßig verflüssigt hat.

2. Die restlichen Zutaten hinzugeben und solange bei niedriger Hitze köcheln lassen bis die Sauce etwas eingedickt ist.

Die Cremige- Knoblauch Aioli-Sauce

Tipp vom Profi: Passt super zu Meeresfrüchten und verleiht ihnen einen mediterranen hauch.

1 EL feingemahlene Semmelbrösel • 1 EL Weißweinessig • 6 Knoblauchzehen • 3 Eigelbe • ½ TL scharfer Senf • 1 EL Zitronensaft • 300ml Olivenöl • Cayennepfeffer • Salz

1. Semmelbrösel in Weißweinessig einweichen, dann den Knoblauch schälen und zerstoßen. Mit den Bröseln verrühren.

2. Eigelbe, Senf und Cayennepfeffer unterrühren und mit Salz abschmecken. Zum Schluss das Olivenöl nach und nach hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Die Exotische- Afrikanische Erdnuss-Sauce

Tipp vom Profi: Passt super zu Geflügel, wie z.B. Hähnchenspießen.

80 Gramm cremige Erdnussbutter • 2 Teelöffel Honig • 1 EL Currypulver • 1 Knoblauchzehe • 150 Milliliter Gemüsebrühe • 2 EL Milch • 1 EL Sojasauce • etwas Limettensaft

1. Die Knoblauchzehe fein hacken, und mit den restlichen Zutaten bis auf die Milch in einen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren leicht einkochen lassen.

2. Sobald die Sauce sämig geworden ist die Milch dazugeben bis die Grillsauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zuletzt nach Belieben mit Limettensaft abschmecken.