



Benötigte Zutaten

Für die Sauce tartare

150 g **Premium Sauerrahm**

1 Ei (gekocht)

1 Schalotte

3 Essiggurkerl

Petersilie

1 TL Sardellenpaste

Saft einer halben
Zitrone

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

Für die Cocktailsauce

75 g Mayonnaise

75 g **Premium Sauerrahm**

100 g Ketchup

Schuss Cognac

Saft einer halben
Zitrone

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

Grillsaucen

Die Grillsaison startet und wir haben die perfekten Saucen für euren Grill-Abend. Von einfach und mild über kräftig und würzig ist für Jeden etwas dabei. Jetzt ausprobieren und genießen.

Anleitung

Sauce tartare

1. Essiggurkerl, Ei, Schalotte und Petersilie fein hacken.
2. Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cocktailsauce

3. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado-Frischkäse-Dip

4. Avocado schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Knoblauch pressen und zugeben.
6. Anschließend mit einer Gabel die Avocadowürfel zerdrücken.
7. Frischkäse unterrühren und Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Für eine feinere Konsistenz kann der Dip noch püriert werden.

Mango-Curry-Sauce

8. Mango und Schalotte grob würfeln und in einen Mixbecher füllen.
9. Gewürze, Zitronensaft und Ahornsirup zugeben.
10. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce pürieren.
11. Zum Schluss den Premium Sauerrahm zugeben und alles gut verrühren.



Für den Avocado-Frischkäse-Dip

1	Avocado
	Saft einer halben Zitrone
1	Knoblauchzehe
100 g	Premium Frischkäse
	Salz, Pfeffer

Für die Mango-Curry-Sauce

1	Mango oder ein Glas Mango-Kompott
100 g	Premium Sauerrahm
1	Schalotte
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Currypulver
1/2 TL	Paprikapulver
1 EL	Honig oder Ahornsirup

Für die Kräuter-Knoblauch-Sauce

100 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Naturjogurt
1 Bund	Kräuter (gehackt)
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Für die Honig-Senf-Sauce

100 g	Premium Sauerrahm
2 EL	Honig
2 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
	Dill (gehackt)

Kräuter-Knoblauch-Sauce

12. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig-Senf-Sauce

13. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ein Rezept von topfen.nockerl