



Benötigte Zutaten

Grundzutaten

1 Becher Premium Naturjogurt

1 Becher Premium Sauerrahm

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

Für die Kräutersauce:

Grundsauce

1 Handvoll frische Kräuter

Für die Knoblauchsauce:

Grundsauce

2 Zehen Knoblauch

1/2 Bund Schnittlauch

Für die Currysauce:

Grundsauce

2 - 3 TL Currypulver

Grillsaucen mit Sauerrahm

Fernsehgartenköchin Iris Köck und Regina Putz von der Landwirtschaftskammer Salzburg widmen sich in der aktuellen Ausgabe von „Essen in Salzburg“ einem echten Allrounder in der Küche – dem Sauerrahm. Er eignet sich unter anderem prima für verschiedene Grillsaucen.

Anleitung

Grundsauce

1. Die Grundzutaten mischen und mit den restlichen Zutaten – je nach Sauce – vermengen. Gut eine Stunde durchziehen lassen.

Kräutersauce

2. Verschiedene Kräuter klein hacken und zur Grundsauce geben.

Knoblauchsauce

3. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken, Schnittlauch klein schneiden. Beides zur Grundsauce geben.

Currysauce

4. In die Grundsauce 2-3 TL Currypulver einrühren.

Scharfe BBQ-Sauce

5. Paprika in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Paprikapulver und den Chiliflocken zur Grundsauce geben.



Ein Rezept vom



Für die scharfe BBQ-Sauce:

Grundsauce

1 TL	Paprikapulver (scharf)
------	------------------------

1/2	Paprika rot, gelb und grün
-----	----------------------------

1 TL	Chiliflocken
------	--------------

ORF Fernsehgarten