

Grillsaucen

Zwiebelsauce

Zutaten für 4 Portionen:

150g Ketchup
150 ml Mayonnaise
2-3 El. Petersilie
1 Prise Salz und Pfeffer
3 Stk. Zwiebel
½ Zitrone

Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken. Zwiebel, Ketchup, Petersilie und Mayonnaise vermengen. Salz und Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.

Wer es gern schärfer mag kann noch etwas Chilischoten dazugeben.

Eier-Kräuter-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

2 Eier
200g Joghurt
50g Sauerrahm
1El. Senf
1/2Stk. Zwiebel
2El. Kräuter (gehackt)
1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer

Eier kochen bis sie hart sind, schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Joghurt, Senf und Saft der Zitrone hinzufügen, Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt auch perfekt zu Kartoffeln.

Scharfe Grillsauce

Zutaten für 4 Portionen:

20g Senf
100g Ketchup
50g Ketchup scharf
3 Knoblauchzehen
½ Stk. Paprika
1-2 Jungzwiebel
Chili nach belieben

Knoblauch, Jungzwiebel, Paprika und Chili fein hacken und mit Senf, Ketchup vermengen.

Dieses Rezept ist einfach und schnell vorzubereiten.

