

Grillrezepte

Dips & Soßen Zum Grillen

Anzahl: 7 Rezepte

Gattung: Dips, Grill, Saucen, BBQ,

Limetten-Sauce
China-Sauce
Käse-Sauce
Kapern-Avocado-Dip
Radieschen-Meerrettich-Dip
Gorgonzola-Sherry-Dip
Tzatziki

1. **Limetten-Sauce:** Den Saft von 1/2 Limette mit 1/2 Bund gehackter Zitronenmelisse und 1 Becher Joghurt verrühren. Mit Limettenschale, Salz, weißem Pfeffer, je 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Mit einer kleinen, in Ringe geschnittenen Chilischote und Limettenscheiben garnieren.

2. **China-Sauce:** 3 Knoblauchzehen schälen, mit Salz zerdrücken und in eine Schüssel geben. 4 el Honig erwärmen, zusammen mit 1/2 tl Ingwerpulver, 2 tl Curry und 1 Messerspitze Nelkenpulver zum Knoblauch geben. 6 el Öl unterrühren, 1/4 l Sojasauce zufügen.

3. **Käse-Sauce:**

150 g Schafskäse in etwa 120 ml Milch bröseln, leicht erwärmen und dann pürieren. 1/2 tl frischen, gehackten Rosmarin unterrühren. Mit 1/2 tl mildem Senf, 1 durchgepressten Knoblauchzehe und schwarzem Pfeffer a.d.M. kräftig abschmecken. Mit Rosmarinzweigen hübsch garnieren.

4. **Kapern-Avocado-Dip:** Zutaten: 2 Avocados, 2 el Kapern, 2 el Basilikum (gehackt), 2 el Vollmilchjoghurt, 4 el Orangensaft, 3 el Limettensaft, Salz, Zucker, Pfeffer, 2 el Limettenschalenstreifen.

Zubereitung:

a) Avocados halbieren, entsteinen und schälen. Mit Kapern und Basilikum in einen hohen Rührbecher geben und mit dem elektrischen Schneidstab pürieren.

b) Joghurt, Orangen- und Limettensaft unter das Püree rühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Dip in eine Schüssel füllen und mit den Limettenstreifen garnieren.

5. **Radieschen-Meerrettich-Dip:** Zutaten: 1 Bund Radieschen, 2 Bund Schnittlauch, 1 tl grüner japanischer Meerrettich (a.d. Dose), 3 el Orangensaft, 3 el Zitronensaft, Salz, Zucker.

Zubereitung:

a) Radieschen putzen, waschen und fein raspeln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

b) Radieschen und Schnittlauch mit Meerrettich, Orangen- und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

6. **Gorgonzola-Sherry-Dip:** Zutaten: 150 g Gorgonzola, 250 g Mascarpone, 2 el Sherry, Salz, Cayennepfeffer, Paprikapulver (edelsüß), 3 el Pinienkerne.

Zubereitung:

a) Gorgonzola würfeln. Mit Mascarpone und Sherry in einem hohen Rührbecher mit dem elektrischen Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken. In eine Schüssel umfüllen.

b) Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Über den Gorgonzola-Dip streuen.

7. **Tzatziki:** 1/2 Salatgurke, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, je 1 Becher (150 g) Joghurt und saure

Sahne, 2 el Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 Zweige Dill.

Zubereitung:

a) Gurke schälen und raspeln. Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch durchpressen, Zwiebel hacken.

b) Knoblauch und Zwiebel mit Joghurt, saurer Sahne, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen und unter die Gurke rühren. Dillzweige waschen, trockenschütteln, klein schneiden und untermischen. Tzatziki kalt stellen und 1 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Die Gurkenraspeln vor der Verarbeitung eventuell etwas ausdrücken.

www.rezepte25.de