

# Grillrezepte

## Grillsoßen 3 Rezepte

Anzahl: 3 Rezepte

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

---

### Wiener Schnittlauchsauce:

100 g	Weissbrot	etwas Estragonessig
1/4	Liter Milch	1 Bund Schnittlauch, fein
2	gekochte Eigelb	- geschnitten
2	rohe Eigelb	Salz, Pfeffer
0,30	Liter Sonnenblumenöl	Zucker

### Mango-Papaya-Dip nach

	Chutney Art:	- scharf)
1	sehr reife Mango	1 Essl. Limettensaft
1	sehr reife kleine Papaya	1 geh. TL brauner Zucker
1	Chilischote, fein	1 Essl. Thai-Basilikum, fein
	- geschnitten	- geschnitten
1	Essl. fertige Chilisauce (Süss-	1 Schalotte, fein geschnitten

### Guacamole:

1	große reife Avocado	- Grün, fein geschnitten
	etwas Zitronen- oder	1 Essl. Koriander, fein geschnitten
	- Limettensaft	Chilischote oder
1	Knoblauchzehe, gepresst	- Cayennepfeffer
1	Frühlingszwiebel mit	Salz, Pfeffer

---

**Wiener Schnittlauchsauce:** Das Brot in der Milch einweichen, ausdrücken und zusammen mit dem gekochten Eigelb pürieren. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem rohen Eigelb verrühren. Anschließend das Öl in einem dünnen Strahl untermixen. Mit Estragonessig abschmecken und mit dem Schnittlauch vermengen. Sofort servieren. Passt zu Fleisch, Kartoffeln, Gemüse und Fisch.

**Mango-Papaya-Dip nach Chutney Art:** Die Früchte schälen, entkernen und fein würfeln. Dann mit den übrigen Zutaten vermengen und gut gekühlt servieren. Passt zu Geflügel, Fisch und Fleisch.

**Guacamole:** Die Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Knoblauch pürieren. Dann Chili, Koriander und Frühlingszwiebel unterrühren. Kräftig abschmecken. Tipp: wer den Dipp weniger üppig mag, kann noch entkernte, gewürfelte Tomaten untermengen.