

Soßen Rezepte

Grill Saucen

Gattung: Saucen, Grillen, Grundrezept

ZUTATEN 1. SAUCE

2	Scheib. Von 2 Tage altem - Bauernbrot, entri	2	Bund Petersilie
5	Knoblauchzehen in Scheiben	4	Essl. Olivenöl
0,20	Liter Fleischbrühe	2	Essl. Weißweinessig Salz, Pfeffer

ZUTATEN 2. SAUCE

125 g	Creme fraiche	20	Pfefferkörner, gemörst
2	Becher Joghurt a 150 g, bevorzugt - Rahmjoghurt	4	Chilischoten; klitzeklein - und gemischt von - scharf bis mild
2	Limonen, entsaften	1	Essl. Scharfen Senf
2	Essl. Agavendicksaft		
3	Essl. Olivenöl		

ZUBEREITUNG 1. Sauce:

Brotscheiben in eine Schüssel legen. Brühe mit Knoblauch fünf Minuten köcheln lassen - dann sind die Knoblauch-Scheiben gar und schlagen nicht mehr auf den Magen. Brühe und Knoblauch über die Brotscheiben geben. Petersilie, Essig und Öl dazu und alles zu einer feinen Paste mit der Gabel verkneten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Wer die Paste flüssiger möchte, nimmt mehr Brühe oder Öl.

ZUBEREITUNG 2. Sauce:

Chilischoten halbieren. Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Möglichst unterschiedliche Schoten kaufen, die Auswahl ist überall vorhanden. Joghurt mit Creme fraiche, Limone, Öl und Agavendicksaft verrühren - Chili und gemörsten Pfeffer dazu - fertig!