



TOPFGUCKER

BAD AACHEN empfiehlt

Viele weitere Tipps rund
ums Grillen gibt's auf den
Seiten 22 bis 25!

Schmackhafte Veredler

Mit diesen Soßen, Dips und Aufstrichen wird der Grillabend zum Hit!

SCHARFER HOLUNDER-APFEL-SENF

Zutaten: 100 g Schalotten, 4 Zweige Estragon, 20 g Ingwer, 1 TL geschroteter Koriander, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, ½ TL gemahlener Kardamom, 375 ml Holundersaft, 175 ml Apfelessig, 200 g Äpfel (gerieben), 100 g gelbe Senfkörner, 90 g Senfpulver, 1 Pck. geriebene Zitronenschale, ca. 1 TL Salz, ca. 3 EL Honig.

Zubereitung: Schalotten fein schneiden. Estragon waschen. Ingwer in Scheiben schneiden. Mit Koriander, Zimtstange, Nelken und Kardamom in einen Teebeutel geben und zu einem Säckchen schnüren. Saft und Essig aufkochen. Das Säckchen hineinhängen und 30 Min. köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit Äpfel hinzufügen. Senfkörner mit einem elektrischen Zerkleinerer schroteten. Mit Senfpulver, Zitronenschale und dem heißen Sud vermischen. Mit Salz und Honig abschmecken. Noch warm in Gläser füllen und verschließen. Mindestens eine Woche durchziehen lassen.

BARBECUE-SOSSE

Zutaten: 150 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote, 2 EL Speiseöl, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, ½ TL Zimt, 1 TL Piment, 100 g Rohrzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 EL Tomatenmark, 100 ml Apfelessig, 150 g Tomatenketchup, 100 ml Worcestersoße, 4 EL Sojasoße, 200 ml Johannisbeernektar.

Zubereitung: Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten. Paprikapulver, Zimt, Piment kurz mit anrösten. Zucker, Vanillezucker, Tomatenmark und Chili dazugeben. Mit dem Essig ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit den restlichen Zutaten aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen, sodass eine sämige Soße entsteht. Heiß in Gläser oder Flaschen füllen und umgedreht 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



SALSA VERDE

Zutaten: 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 2 Zweige Estragon, 1 Bund Kerbel, 3 Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, 2 Sardellenfilets, 1 TL Kapern, 200 ml Olivenöl, 1 TL Senf, geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kräuter putzen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Sardellen und Kapern fein hacken. Öl mit den Kräutern, Senf, Zitronenschale und Knoblauch verrühren. Sardellen und Kapern unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER

Zutaten: 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Basilikumblätter, 250 g weiche Butter, 2 EL Tomatenmark, 1 TL Zitronensaft, ½ TL Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker.

Zubereitung: Tomaten abtropfen lassen, 1 EL Öl dabei auffangen und Tomaten fein schneiden. Knoblauch pressen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Übrige Zutaten und 1 EL aufgefangenes Öl mit einem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Zerkleinerte Zutaten zum Schluss unterrühren. Butter in kleine Gläser abfüllen und verschließen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!