

BBQ Saucen

Die eigene BBQ-Sauce: Das flüssige Gold für dein Grillfest

Willkommen in der Welt der selbstgemachten BBQ-Saucen! Wenn du das Grillen liebst, weißt du, dass die Sauce oft das entscheidende Detail ist, das aus einem guten Stück Fleisch ein unvergessliches Geschmackserlebnis macht. Vergiss die unzähligen Flaschen aus dem Supermarkt, deren Inhalt oft von künstlichen Aromen und zu viel Zucker dominiert wird. Die wahre Magie entsteht in deiner eigenen Küche. Eine selbstgemachte BBQ-Sauce ist nicht nur eine Zutat – sie ist dein persönliches Aushängeschild am Grill, das flüssige Gold, das deinem Grillgut eine unverwechselbare Signatur verleiht.

- [Selbstgemachte Honig-Senf-Dill Sauce: Das perfekte BBQ-Topping](#)
- [PapaWehde`s Curry Ketchup ***](#)

Selbstgemachte Honig-Senf-Dill Sauce: Das perfekte BBQ-Topping

Diese cremige Honig-Senf-Dill BBQ-Sauce ist das perfekte Topping für dein Grillgut. Die Kombination aus süßem Honig, würzigem Senf und frischem Dill sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Mit ihrem ausgewogenen Aroma passt die Sauce hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse und verleiht jedem Gericht eine besondere Note.



Zutaten:

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 50 g Honig
- 1 Eigelb
- 40 g frischer Zitronensaft (ca. 1 Zitrone)
- 30 g süßer Senf
- 25 g mittelscharfer Senf (*ich nehme immer* Dijon Senf)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 Bund frischer Dill

Zubereitung:

1. **Vermengen:** Honig, Eigelb, Zitronensaft, süßen Senf, mittelscharfen Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen gründlich verrühren.
2. **Öl einarbeiten:** Unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam in einem dünnen Strahl in die Schüssel gießen, bis eine cremige Emulsion entsteht.
3. **Dill hinzugeben:** Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den gehackten Dill unter die Sauce rühren.
4. **Kühl stellen:** Die Sauce für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen entfalten können.
5. **Abschmecken:** Vor dem Servieren die Sauce nochmals abschmecken und bei Bedarf mit etwas Honig für mehr Süße oder Zitronensaft für mehr Säure nachwürzen.

Tipps:

- Für eine intensivere Dillnote kannst du auch Dillspitzen verwenden.
- Die Sauce passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt, hält sich die Sauce etwa eine Woche.

PapaWehde`s Curry Ketchup ***

Tauche ein in eine Welt exotischer Aromen mit diesem außergewöhnlichen Ketchup-Rezept, das deine Geschmacksknospen auf eine unvergessliche Reise entführt. Die Kombination aus fruchtiger Mango, würzigem Curry und einer Prise Zimt verleiht diesem Ketchup eine einzigartige Süße und Komplexität. Ob als Dip zu Pommes oder als raffinierte Ergänzung zu Gegrilltem, dieser Ketchup wird dich und deine Gäste begeistern. Achtung: Dieses Ketchup ist nichts für Kalorienzähler, aber ein absolutes Muss für alle, die süße und herzhaft Aromen lieben!



Zutaten:

- ca. 1,5 L Ketchup
- 1 Tube Tomatenmark
- ca. 500ml Fanta Mango/Drachenfrucht
- ca. 60gr. Orangen Sirup zb. wie [AMAZON](#)
- ca. 150gr. Aachener Pflümli [AMAZON](#)
- ca. 60gr. Cola Sirup
- ca. 4 Zehen Knoblauch
- ca. 2 große rote Zwiebeln
- ca. 2 Tl. von meinem [Grillpfeffer](#)
- ca. 2 Zimtstangen
- ca. 2 Anis Sterne
- ein paar Nelken
- verschiedene Curry Sorten
- ...

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in einem Mixer fein zerkleinern.

Anbraten:

- Etwas Öl in einem Topf erhitzen.
- Zerkleinerten Knoblauch und Zwiebeln darin kurz anbraten.
- Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis Röstaromen entstehen.
Bei Bedarf etwas Fanta Mango/Drachenfrucht hinzufügen, um ein Anbrennen zu verhindern.

Köcheln:

- Ketchup in den Topf geben und mit der restlichen Fanta Mango/Drachenfrucht verdünnen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
- Kurz aufkochen lassen.
- Orangen Sirup, Cola Sirup, Pflümli, Grillpfeffer, Zimtstangen, Sternanis, Nelken und die verschiedenen Currysorten hinzufügen.
- Bei mittlerer Hitze mindestens eine Stunde köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.
- Bei Bedarf mit zusätzlicher Fanta Mango/Drachenfrucht verdünnen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und Fertigstellen:

- Sauce abschmecken und bei Bedarf mit weiteren Gewürzen nachwürzen.

- Zimtstangen, Sternanis und Nelken entfernen.
- Sauce vollständig abkühlen lassen.
- In saubere, luftdichte Glasbehälter abfüllen.

Hinweise:

- Diese Sauce ist sehr süß, daher ist sie möglicherweise nicht für jeden Geschmack geeignet.
- Die Auswahl und Menge der Currysorten können nach persönlichem Geschmack variiert werden.
- Die Sauce kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.
- Für ein intensiveren Geschmack, kann die Sauce auch länger als eine Stunde geköchelt werden.