

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.

Revision #1

Created 14 June 2025 14:08:16 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:09:25 by PapaWehde