

# Dipp-Saucen und Marinaden

Gekonntes Anfeuern des Grills ist das eine, die Zu- und Vorbereitung des Grillguts und der Beilagen das andere.

Hierzu ein paar Tipps:

die Saucen als Vorspeise mit Gemüwestengeli und frischem Parisetten oder Toastbrot bzw. Grissini oder Chips servieren.

Herrlich auch als Beilage zum Grill-Fleisch oder-Fisch.

## Dipp-Saucen

### Curry-Dipp

- 200 gr Mayonnaise
- 0.5 dl Ananassaft
- 50 gr kleine Ananaswürfel
- 1 EL Curry
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

### Knoblauch-Dipp

- 200 gr Mayonnaise
- 20 gr Frisch gehackter Knoblauch
- 0.5dl Orangensaft
- 2 EL Rucola, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

### Kräuter-Dipp

- 200 gr Mayonnaise
- 1 dl Rahmquark
- 3 EL frische, gehackte Kräuter (Basilikum, Majoran, Thymian, Petersilie, Rosmarin)
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

### Mostarda-Dipp

- 200 gr Mayonnaise
- 50 gr mittelscharfer Senf
- 100 gr Senfrüchte, fein gehackt
- 1 EL Basilikum, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

# Marinaden

## - für Kalbfleisch und Geflügel

- 1 dl Olivenöl
- 50 gr mittelscharfer Senf
- 2 EL Kräuter, fein gehackt (Basilikum, Majoran, Thymian, Petersilie, Rosmarin)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## - für Schweinefleisch

- 1 dl Olivenöl
- 50 gr grobkörniger Senf
- 2 EL Kräuter, fein gehackt (Basilikum, Majoran, Thymian, Petersilie, Rosmarin, Salbei)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## - für Rindfleisch

- 1 dl Olivenöl
- 50 gr grobkörniger Senf
- 2 EL Kräuter, fein gehackt (Basilikum, Majoran, Thymian, Petersilie, Rosmarin, Oregano)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## - für Lammfleisch

- 1 dl Olivenöl
- 50 gr scharfer Senf
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 TL fein geschnittenener Pfefferminz,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## - für Fisch und Meeresfrüchte

- 1 dl Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Senf mild
- 1 TL gehackte Petersilie oder Dill,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Worcesters