

Saucen für Fondue

Chinoise oder Bourguignonne

Curry- Sauce

200 g Mayonnaise
etwas Ananassaft
50 g kleine Ananaswürfel
1 EL Curry
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Knoblauch- Sauce

200 g Mayonnaise
20 g Frisch gehackter Knoblauch
2 EL Rucola, fein gehackt
· Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Kräuter- Sauce

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

Senf - Schnittlauch Sauce

200 g Mayonnaise
50 g mittelscharfer Senf
50 g fein geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Kokos – Kürbis Sauce

2 dl Kokosmilch
300 g Kürbiswürfel
1 Gemüsebouillonwürfel dazugeben, zusammen 10 Minuten köcheln lassen, etwas thailändische grüne Currypaste und Ingwer zugeben und erkalten lassen und pürieren.
100 g Joghurt nature zugeben
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Asiatische Süß-sauer Sauce

8 EL Honig
0.5 dl Reisessig
200 g gehackte Tomaten oder Pelati
1 dl Sojasauce
0.5 dl Sherry
2 EL Stärkemehl
2 gehackte Chilischoten
Salz, Pfeffer

Alles zusammen gut vermischen und ein paar Minuten köcheln lassen, auskühlen und abschmecken.