Grill-Saucen

Ob mild, intensiv oder feurig. Ob zum Dippen, marinieren oder verfeinern. Ich verrate dir meine liebsten Grillsaucen-Rezepte von Hot Sauce über BBQ-Sauce und South Carolina Mustard Sauce bis hin zu sämiger Biersauce. Denn: Selbstgemachte Grillsaucen schmecken einfach gleich doppelt so gut! Finde deinen Liebling und begeistere deine Gäste! Denn wir alle wissen doch: das beste beim Grillen sind das Baguette und die Soßen.



Grill-Saucen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten Hot Sauce (14 Portionen | insgesamt circa 700 Milliliter): 700 Gramm Tomaten | 150 Gramm Zwiebeln |125 Milliliter Apfelsaft | 74 Milliliter Apfelessig | 30 Gramm rote Chillies | 20 Gramm Zucker | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Salz

Zutaten BBQ-Sauce (1 kleines Glas | 4 Portionen): 2 Esslöffel Tomatenmark | 2 Esslöffel Sojasauce | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Paprikapulver (scharf) | 1 Prise Pfeffer | 1 Teelöffel Asia Hot Sauce | 0,5 Teelöffel Chiliflocken | Saft einer halben Zitrone | 2 Teelöffel Honig bzw. Wonig, Löwenzahnsirup oder Agavendicksaft | 2 Teelöffel Olivenöl

Zutaten South Carolina Mustard Sauce (1 kleines Schälchen): 50 Gramm Senf | 25 Gramm Dijon-Senf | 2 Esslöffel Apfelessig | 1 Esslöffel Worchester-Sauce | 1 Esslöffel brauner Zucker | 1 Esslöffel Hot Chili Sauce

Zutaten Bier-Sauce: 800 Milliliter Gemüsefond | 450 Milliliter Stout | 200 Gramm Möhren | 125 Gramm Lauch | 125 Gramm Sellerie | Optional: Bratensatz

Probier auch meine Rezepte für Ajvar, Guacamole, Aioli, Mole Poblano, Mango-Salsa, Mojo Rojo und Mojo Verde sowie Curry-Mayonnaise.



Grill-Saucen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung Hot Sauce (90 Minuten): 1. Tomaten waschen und das Kerngehäuse entfernen. 2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. 3. Chillies ebenfalls grob hacken und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten. 4. Tomatenwürfel, Apfelsaft, Apfelessig, Zucker und Salz hinzugeben und zusammen aufkochen. 5. Hot Sauce 30 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und passieren. 6. Hot Sauce zurück in den Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. 7. Zum haltbar machen, Sauce bei 100 Grad erhitzen 90 Minuten einkochen lassen (bitte beachte hierzu auch die genauen Einkoch-Vorgaben).

Zubereitung BBQ-Sauce (5 Minuten): 1. Knoblauchzehen ganz fein hacken. 2. Zusammen mit den anderen Zutaten vermengen. 3. Zum haltbar machen, Sauce in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und 30 Minuten bei 90° einkochen (bitte beachte hierzu auch die genauen Einkoch-Vorgaben)

Zubereitung South Carolina Mustard Sauce (1 Minute): 1. Alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. 2. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitung Bier-Sauce (190 Minuten): 1. Gemüse grob hacken und 60 Minuten bei 200° rösten. Wenn ihr parallel ein Braten etc. im Ofen habt, passt die Temperatur und Garzeit gerne entsprechend an. 2. Geröstetes Gemüse in einen Topf geben mit Fond übergießen und 30 Minuten lang aufkochen. 3. Fond passieren (Gemüse nicht pürieren oder durchs Sieb drücken) 4. Fond nochmal durch ein extra feines Sieb geben und stark erhitzen. 5. Fond 30 Minuten lang einreduzieren, dann mit Stout auffüllen (falls beim Kochen/Braten/Grillen eures Gerichts Bratensatz entstanden ist, könnt ihr diesen an dieser Stelle hinzugeben) und erneut bis auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. 6. Falls ihr nicht die ganze Sauce benötigt, könnt ihr diese in einer Eiswürfelform portionsweise einfrieren.

Entdecke jetzt noch mehr Saucen, Dips und Pasten!

Die Nährwertangaben findest du auf der jeweiligen Rezept-Seite.