Curry-Mayonnaise

Gelb. Würzig. Cremig. Curry-Mayonnaise ist der perfekte Dip für Pommes und Süßkartoffelpommes. Denn manchmal muss es einfach was anderes als Ketchup oder normale Mayo sein. Mit Curry-Mayonnaise verleihst du deinen Fritten das nächste Mal einen exotischen Touch. Und: der Dip macht sich übrigens auch klasse auf Burgern!

Mushy Peas

Grün. Frisch. Minzig. Mushy Peas ist ein typisch britischer Dip aus Erbsenbrei, der vor allem zu Fish & Chips gereicht wird. Die Mushy Peas sind hierbei keineswegs Nebendarsteller, sondern verleihen dem Nationalgericht erst seine Tiefe. Ganz klassisch, kommt nichts außer Salz und Pfeffer an die Erbsen. Heutzutage hingegen werden die Erbsen in vielen Teilen Englands mit Minzsauce gereicht oder direkt mit Minze abgeschmeckt. Oft kommt auch noch Zucker und etwas Zitronensaft oder Essig hinzu. Ich finde letztere Version am besten, verwandelt sie einen simplen Erbsenbei doch in ein feines Spiel aus Süße und Säure.

Joghurt-Sauce mit Minze

Cremig. Kühl. Erfrischend. Joghurt-Sauce ist der perfekte Kontrast zu scharfen oder deftigen Gerichten. Damit passt sie perfekt zu Falafel, Bifteki, Kebab und Köfte. In wenigen

Sekunden zusammengemischt, kannst du so deine Gerichte verfeinern oder sie als Dip nutzen. Frische Minze schmeckt besonders erfrischend, aber falls du keine zur Hand hast, kannst du problemlos auch getrocknete verwenden.

Sour Creme Dip

Ob zu Ofenkartoffel, Pommes, gebackenem Kürbis oder Süßkartoffelpommes: Sour Creme ist der perfekte Dip für deftige Speisen. Mein Geheimtipp: Unbedingt frische Kräuter verwenden und für die süße etwas Honig nutzen. So erhält dein Dip ein feines Aroma, nach dem du dir die Finger lecken wirst.

Kräuterquark

Frisch. Leicht. Gesund. Kräuterquark glänzt als gesunder Dip und als Aufstrich. Er passt perfekt zu Pellkartoffeln und Röstkartoffeln, schmeckt auf Röstbrot, Körnerbrot sowie Baguette und ist der perfekte Dip für Gemüsesticks.

South Carolina Mustard Sauce

Eine klassisch amerikanische Sauce mit einem modernen Spin. South Carolina Mustard Sauce verfeinert Burger, Pulled Pork und ziemlich alles was zu einem guten Barbecue gehört. Bei mit

kommt statt Ketchup, Hot Chili Sauce in die Mischung und statt nur scharfem Senf auch ein Hauch Dijon-Senf. Das Ergebnis: Eine perfekte Grill-Sauce für deine nächste Grillparty.

Chili-Salsa

Feine Schärfe, etwas Säure und eine leichte Süße. Diese Chili-Salsa findet die perfekte Balance, verleiht deinen Gerichten den gewissen Kick und in nur 15 Minuten eine ganz neue Tiefe und Vielschichtigkeit.

Remoulade

Remoulade ist so viel mehr als eine aufgepeppte Mayonnaise. Denn sie vermag es viele Gerichte auf ein ganz neues Level zu heben. Das Zusammenspiel aus Gewürzgürkchen und frischen Kräutern macht sie leichter im Geschmack und verleiht ihr eine gewisse Frische. Natürlich bleibt Remoulade eine kleine Kalorienbombe. Aber das Aroma ist es sowas von wert!

Mojo Rojo

Feurig, cremig und perfekt zum Dippen. So präsentiert sich die typisch kanarische Sauce Mojo Rojo. Und obwohl das Rezept nur zwei Minuten dauert ist der spanische Dip so viel mehr als nur

eine Last-Minute-Lösung. Sie ist das Highlight aus dem Teller. Klassisch wird sie dabei zusammen mit Mojo Verde zu Papas arrugadas gereicht.

Mojo Verde

Wenn Kräuter mit Knoblauch und Chilies zu einem cremigen Dip verschmelzen, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Mojo Verde. Die berühmte spanische Sauce macht nicht nur zu Papas Arrugadas eine spitzen Figur, sondern präsentiert sich als perfekter Brot-Dip und optimale Begleitung und Kartoffelgerichte aller Art.

Schnelle Tomatensalsa

Schnell, schneller, Tomatensalsa. In unter zwei Minuten zauberst du aus nur sieben Zutaten eine Salsa, die deinen Gaumen kitzelt. Das Geheimnis: eine Prise Vanillezucker. So öffnet dir das Zusammenspiel aus Schärfe, Säure und Süße ganz neue Geschmackswelten.

Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnussdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe)

katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!