

Saucenfavoriten

Pesto



2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g Parmesankäse
1/8 l Olivenöl
Salz

- Die Basilikumblätter von den Stengeln zupfen. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser zerstoßen. Die Basilikumblätter hinzufügen und zu einem Mus verarbeiten.
- Den Parmesankäse drüberreiben und unterarbeiten. In dünnem Strahl das Olivenöl dazufliessen lassen. Das Öl so lange unterarbeiten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Grillsauce

500 g Tomaten, Zucker, Salz, Paprikapulver edelsüß, 1 EL Aceto Balsamico, 3 EL Tomatenketchup, Curry, Worcestersauce, Tabasco
1 Bund Oregano

- Die Tomaten überbrühen und häuten. Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Mit Zucker, Salz und Paprika pikant abschmecken. Diese Basissauce mit Aceto Balsamico und Tomatenketchup abrunden. Zuletzt mit Curry, Worcestersauce und Tabasco scharf abschmecken.
- Oregano kurz abrausen und die Blätter von den Stengeln zupfen. Die Blättchen fein hacken und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen. Wem diese Version zu scharf ist, kann die Schärfe durch einen Schuss Sahne etwas mildern.

Zwiebelsauce

6 Gemüsezwiebeln, 3 EL Butter, 1 EL Mehl, 1/8 l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer, Madeira, Sahne

- Die Zwiebeln schälen und würfeln. Gut auseinanderfächern.
 - Die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten.
 - Das Mehl hinzufügen und die Zwiebeln damit binden. Mit der Fleischbrühe ablöschen.
 - Die Sauce ca. 10 Min. köcheln und etwas reduzieren lassen. Die Zwiebeln nicht zu lange kochen. Sie sollten noch einen „guten Biss“ haben.
 - Die Sauce etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Mit dem Madeira pikant abschmecken. Kurz vor dem Servieren etwas Sahne einrühren. Lauwarm servieren.
-
- Tipp: die Grillsauce kann mit einem Schuss Gin verfeinert werden.