Rezept 7)

Dips und Saucen
für die ofen.de-Grillrezepte

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★☆☆☆☆

Zutaten:

Für den Kräuterdip:

500 Gramm Speisequark (45% Fett)
Tiefkühlkräuter 8-Kräuter-Mix
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Gurke
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Equipment:

Schüssel

Schneidebrett und Messer

weiteres Equipement:

Rührlöffel

Informationen:

Vorbereitungszeit:	*ca. 5 Minuten*
Zubereitungszeit:	*ca. 5 Minuten*

Zubereitung:

Vor- und Zubereitung des Kräuterdips:

01) Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden

02) Gurke ebenfalls in Würfelchen schneiden

03) Gemüse mit Quark und Kräutern mischen
(ggf. Rest von Füllung aus **Rezept 6 „gefüllte Hähnchenschnekel“** beimengen)

04) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Möglichkeit gerne noch ziehen lassen und dann servieren

*Den Kräuterdip und den Ketchup können Sie sowohl zu dem **selbst gebackenen Brot aus dem Dutch Oven/ den Brötchen vom Gasgrill** servieren, als auch zu den Feuerschalen-Kartoffeln unseres **Flammlachs-Rezepts** anbieten.*

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.

Rezept 7)

Dips und Saucen
für die ofen.de-Grillrezepte

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★☆☆☆☆

Zutaten:

Für den Tomatenketchup:

700 Gramm Tomaten
2 Rote Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
5 Wacholderbeeren
1 Orange
1 Stange Zimt
2 x Sternanis
2 Nelken
1 Chilischote
100 ml Rotweinessig
50-199 Gramm Rohrzucker
2-3 Teelöffel Speisestärke

Equipment:

Gasgrill mit Seitenkochfeld

Wok/ Kasserolle

weiteres Equipement:

Sieb, Kochlöffel, Schüssel, Pürierstab

Informationen:

Vorbereitungszeit: *ca. 10 Minuten*
Zubereitungszeit: *ca. 60 Minuten + Abkühlzeit*

Zubereitung:

Vorbereitung Tomatenketchup:

01) Zwiebel und Knoblauch schälen
02) Tomaten spülen, grob zerkleinern und alles pürieren

Zubereitung Tomatenketchup:

01) Das Tomaten-Püree mit den Gewürzen mischen und in einen Wok geben
02) Auf niedriger Stufe 45 Minuten einkochen
03) Rotweinessig, 50 Gramm Rohrzucker und den Saft einer Orange zugeben
04) Weitere 10 Minuten köcheln lassen
05) Den Ketchup durch ein Sieb passieren und gegebenenfalls mit Rohrzucker, Salz und Pfeffer abschmecken und wenn gewünscht mit Speisestärke etwas andicken
06) Abkühlen lassen und sofort servieren oder noch heiß in Gläser füllen (rund 10 Tage haltbar)

Serviertipp: *Der selbstgemachte Ketchup passt hervorragend zu „**Pulled Pork vom Gasgrill**“ oder auch zu „**Spareribs vom Gasgrill**“.*

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.