

Grillrezepte

Dips Für Ein Gepfeffertes Grillvergnügen

Anzahl: 4 Rezepte

Gattung: Dip, Gewürze, Grill, Pfeffer, Saucen

Rosa Pfeffer-Dip mit

Avocado:	5 Essl. Orangensaft
2 reife Avocados	3 Essl. Zitronensaft
2 Essl. rosa Pfeffer	1 Msp. Salz
2 Essl. Basilikum	1 Msp. Zucker
4 Essl. Joghurt	1 Msp. weisser Pfeffer, gemahlen

Tsatsiki mit rosa und

grünem Pfeffer:	100 g Joghurt und saure Sahne
1/2 Salatgurke	3 Essl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Msp. Salz
1 kleine Zwiebel	1 Msp. Zucker
1 geh. TL eingelegter grüner Pfeffer	2 Zweige Dill
1 Essl. rosa Pfefferkörner	

Barbecü-Sauce mit rosa

Pfeffer:	2 Essl. Worcester-Sauce
2 Essl. Erdnussöl	1 Becher Rotwein-Essig
1 Zwiebel, mittelgross	1 Becher brauner Zucker
6 Knoblauchzehen	1,50 geh. TL Salz
2 frischer Ingwer	1 Essl. rosa Pfefferkörner
1 Essl. Tomatenmark	1 Becher Wasser
1 oder Dose fertige Pizza- - Soss (400 ml)	1 Msp. schwarzer Pfeffer, frisch - gemahlen

Barbecü-Sauce mit grünem

Pfeffer:	1/2 geh. TL Knoblauchpulver
1 Zwiebel	1/2 geh. TL schwarzer Pfeffer
1 Becher Curry-Ketchup	1 geh. TL Balsamico-Essig
1 Becher Cola	1 geh. TL eingelegter grüner Pfeffer - (Glas)
2 Essl. Worcester-Sauce	
1 geh. TL Currypulver	

Rosa Pfeffer-Dip mit Avocado:

Die Avocados mit der Gabel zerdrücken, rosa Pfeffer ungemahlen, gehackten Basilikum, Joghurt, Orangen- und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen. Der Dip passt gut zu gegrilltem Fleisch.

Tsatsiki mit rosa und grünem Pfeffer:

Die Gurke schälen und fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Den Knoblauch pressen und Zwiebel in kleine Würfel würfeln, den Dill fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Zucker würzen und eine Stunde kalt stellen. Die Sauce passt zu Lammkoteletts und gegrilltem Fleisch.

Barbecü-Sauce mit rosa Pfeffer: Zwiebeln, Knoblauchzehen und frischen Ingwer schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne bei mäßiger Hitze erwärmen. Zwiebeln hinzufügen und leicht bräunen lassen. Knoblauch und Ingwer, Tomatenmark und rosa Pfeffer beimischen, mit anrösten. Pizza-Sauce, den Wein, Zucker und Salz hinzugeben und alles aufkochen. Die Sauce um die Hälfte einkochen lassen. Mit frischem, gemahlenem Pfeffer abschmecken und pürieren. Diese Sauce hält sich zirka drei Tage im Kühlschrank und im Tiefkühlfach bis zu einem Monat.

Barbecü-Sauce mit grünem Pfeffer:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Alle Zutaten aufkochen. Die Sauce unter Rühren um die Hälfte einkochen und in einem hohen Gefäß mit dem Mixstab pürieren.

www.rezepte25.de