



## GRANATAPFEL GRILLSAUCE

### Zutaten für ca. 8 Personen

### Zubereitung:

- 1 mittelgroßer** Granatapfel (ausgelöste Kerne ca. 150 g)
- 3 - 4 EL** Johannisbeer-Gelee
- 1 EL** Kräutersenf (aus der Provence)
- 1 EL** Sojasauce
- Pfeffer
- Paprika
- Curry
- Salz
- 125 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco  
Granatapfel
- 1 EL** fein gehackte Kräuter  
(Basilikum, Schnittlauch)

1. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen und mit dem Johannisbeer-Gelee, Kräutersenf, Soja-Sauce, Gewürzen und Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel in einen hohen Rührbecher geben
2. Mit dem Mixstab ca. 3 Minuten pürieren
3. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken und die feingehackten Kräuter untermischen
4. Vor dem Servieren kaltstellen (als Vorrat im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar)

### *Tipp:*

Die Grillsauce schmeckt besonders gut zu Steaks und Rinder-Filet, aber auch zu Entenbrust etc. Pro Portion ca. 3 Esslöffel Sauce verwenden.



---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir:*

Rotkäppchen Fruchtsecco Granatapfel

---