

# GRANATAPFEL GRILLSAUCE

---

*Zutaten für ca. 8  
Personen*

**1** Granatapfel  
**mittelgro...** (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)

*Zubereitung:*

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



Diese Website wurde mit toujou gebaut

