

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

