

## Saucen – die heimlichen Hauptdarsteller beim Grillen



Mal ganz ehrlich – spielen die Saucen beim Grillen nicht eigentlich die wirkliche Hauptrolle? Zumindest für mich ist es so. Ich kann einfach nicht anders, ich muss sofort probieren! Und am besten sind sie einfach selbst gemacht ☺

Von der klassischen Barbecue-Sauce, über die Aioli, Hoisin bis zu Chimichurri und Guacamole – von allen wird gekostet und überlegt, wo zu gerade die am besten passt. Damit es für euch leichter wird, findet ihr hier nicht nur die Rezepte, Zutaten und Anleitungen sondern auch die besten Kombinationen und wie lange sich die Sauce hält.

Noch kurz vorweg:

### Wer isst die meisten Saucen?

Am beliebtesten sind Saucen in Frankreich, den USA und Italien.

### Und welches Land ist am liebsten welche Sauce?

- **USA:** Barbecue-Sauce, Ranch-Dressing
- **Frankreich:** Béarnaise, Aioli
- **Italien:** Pesto, Salsa Verde
- **Indien:** Raita, Chutneys

### Und gibt's auch gesundheitliche Aspekte bei Saucen?

- Hoher Zucker- oder Fettgehalt kann ungesund sein, daher in Maßen genießen.
- Frische Kräuter und Joghurt-basierte Saucen sind gesünder.

Ich hoffe, das hilft dir bei deiner nächsten Grillparty!

**Wohl bekomm's!**

## Inhaltsverzeichnis

Sauce	Seite
1. Klassische Barbecue-Sauce .....	3
2. Chimichurri .....	4
3. Tsatsiki.....	5
4. Mango-Salsa .....	6
5. Hoisin-Sauce .....	7
6. Sauce Aioli .....	8
7. Guacamole .....	9
8. Raita (indisch) .....	10
9. Pflaumensauce .....	11
10. Sauce Béarnaise .....	12
11. Harissa-Sauce .....	13
12. Apfel-Curry-Sauce .....	14
13. Tomaten-Salsa.....	15
14. Koriander-Joghurt-Sauce .....	16
15. Romesco-Sauce .....	17
16. Senf-Honig-Sauce .....	18
17. Salsa Verde .....	19
18. Teriyaki-Sauce .....	20
19. Satay-Sauce .....	21
20. Chimichurri-Mayo .....	22
21. Gorgonzola-Sauce .....	23
22. Hoisin-Sesam-Sauce .....	24
23. Knoblauch-Kräuter-Butter .....	25
24. Basilikum-Pesto .....	26
25. Paprika-Cashew-Sauce .....	27
26. Zitronen-Dill-Sauce.....	28
27. Pfeffersauce .....	29
28. Zitronen-Kapern-Butter .....	30
29. Pesto Rosso .....	31
30. Beer-BBQ-Sauce .....	32

## 1. Klassische Barbecue-Sauce



### Zutaten:

- 200 ml Ketchup
- 50 ml Apfelessig
- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Alle Zutaten in einem Topf vermengen.
2. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Rippchen
- Schweinefleisch: Schweinebauch
- Geflügel: Hühnerkeulen

**Spezielle Wirkung:** Die rauchige und süße Note hebt den Geschmack von gegrilltem Fleisch hervor.

**Geräte:** Topf, Löffel

**Haltbarkeit:** Bis zu 2 Wochen im Kühlschrank

## 2. Chimichurri



### Zutaten:

- 1 Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 120 ml Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Petersilie und Knoblauch fein hacken.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
3. 1 Stunde ziehen lassen.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Kalbfleisch: Kalbskotelett
- Geflügel: Hähnchenbrust

**Spezielle Wirkung:** Frische und würzige Note, die gegrilltem Fleisch eine mediterrane Note verleiht.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

### 3. Tsatsiki



#### Zutaten:

- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### Anleitung:

1. Gurke reiben und überschüssiges Wasser abtropfen lassen.
2. Knoblauch fein hacken.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

#### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenspieße
- Fisch: Lachs
- Gemüse: Grillgemüse

**Spezielle Wirkung:** Kühlend und erfrischend, passt gut zu würzigem Grillgut.

**Geräte:** Reibe, Messer, Schüssel

**Halbbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 4. Mango-Salsa

### Zutaten:

- 2 reife Mangos
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Jalapeño
- 1 Bund Koriander
- Saft von 2 Limetten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Mangos, Zwiebel, Paprika und Jalapeño fein würfeln.
2. Koriander hacken.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Thunfisch
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Schweinefleisch: Schweinekotelett

**Spezielle Wirkung:** Süß und scharf, bringt Frische und eine exotische Note ins Gericht.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 5. Hoisin-Sauce



### Zutaten:

- 4 EL Hoisin-Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe

### Anleitung:

1. Knoblauch fein hacken.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Schweinefleisch: Schweinebauch
- Geflügel: Hähnchenschenkel
- Rindfleisch: Rindfleischspieße

**Spezielle Wirkung:** Süß und salzig, verleiht eine asiatische Note.

**Geräte:** Messer, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 6. Aioli



### Zutaten:

- 2 Eigelb
- 4 Knoblauchzehen
- 250 ml Olivenöl
- 1 TL Senf
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Eigelb und Senf in einer Schüssel verquirlen.
2. Knoblauch fein hacken und hinzufügen.
3. Nach und nach das Öl unter ständigem Rühren einfließen lassen.
4. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Fisch: Garnelen
- Gemüse: Gegrillte Auberginen
- Geflügel: Hühnerkeulen

**Spezielle Wirkung:** Cremig und knoblauchreich, passt besonders gut zu gegrilltem Fisch und Gemüse.

**Geräte:** Schüssel, Schneebesen, Messer

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 7. Guacamole



### Zutaten:

- 3 geschälte und entkernte Avocados
- ½ Tasse gewürfelte Tomaten
- ½ Tasse rote Zwiebel, sehr fein geschnitten
- 1 Teelöffel fein gehackter frischer Koriander
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Meersalz – ev. Meersalz-Flocken
- 1 Jalapeño-Chili oder ein paar Tropfen Harissa (Vorsicht scharf!!) (optional)

### Anleitung:

1. Avocados würfeln, Tomate, Zwiebel und Jalapeño fein hacken.
2. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Lachs
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillte Paprika

**Spezielle Wirkung:** Cremig und frisch, perfekt für einen mexikanischen Touch.

**Geräte:** Messer, Gabel, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Tag im Kühlschrank

## 8. Raita



### Zutaten:

- 250 g Joghurt
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz nach Geschmack

### Anleitung:

1. Gurke und Tomate fein würfeln.
2. Joghurt mit Gemüse und Gewürzen vermengen.

### Kombinationen:

- Geflügel: Tandoori-Hähnchen
- Gemüse: Gegrillte Auberginen
- Fisch: Gegrillter Lachs

**Spezielle Wirkung:** Kühlend und erfrischend, mildert scharfe Gerichte.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 2 Tage im Kühlschrank

## 9. Pflaumensauce

### Zutaten:

- 500 g reife Pflaumen
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml Rotweinessig
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- Salz nach Geschmack

### Anleitung:

1. Pflaumen entkernen und grob hacken.
2. Alle Zutaten in einem Topf vermengen und aufkochen.
3. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.
4. Durch ein Sieb streichen.

### Kombinationen:

- Schweinefleisch: Schweinefilet
- Geflügel: Entenbrust
- Rindfleisch: Rinderbrust

**Spezielle Wirkung:** Süß und würzig, passt gut zu reichhaltigem Fleisch.

**Geräte:** Topf, Sieb, Löffel

**Haltbarkeit:** Bis zu 2 Wochen im Kühlschrank

## 10. Béarnaise-Sauce

### Zutaten:

- 2 Eigelb
- 100 g Butter
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Wasser
- 1 Schalotte
- 1 EL Estragon
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Schalotte fein hacken und mit Essig und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen.
2. Reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. In einer Metallschüssel Eigelb mit der Reduktion verrühren.
4. Über einem Wasserbad aufschlagen, dabei nach und nach die geschmolzene Butter einrühren.
5. Mit Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Kalbfleisch: Kalbskotelett
- Geflügel: Hähnchenbrust

**Spezielle Wirkung:** Reichhaltig und buttrig, hebt den Geschmack von hochwertigem Fleisch hervor.

**Geräte:** Topf, Schneebesen, Metallschüssel, Wasserbad

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Tag im Kühlschrank

## 11. Harissa-Sauce

### Zutaten:

- 4 rote Paprika
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Paprika rösten, schälen und entkernen.
2. Knoblauch, Kreuzkümmel und Koriandersamen zusammen mit Paprika pürieren.
3. Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hühnerkeulen
- Rindfleisch: Steak
- Gemüse: Gegrillte Auberginen

**Spezielle Wirkung:** Würzig und leicht scharf, ideal für einen nordafrikanischen Touch.

**Geräte:** Mixer, Messer, Schneidebrett

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 12. Apfel-Curry-Sauce

### Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Currypulver
- 200 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Äpfel und Zwiebel schälen und würfeln.
2. Zwiebel anbraten, Äpfel und Currypulver hinzufügen.
3. Mit Hühnerbrühe ablöschen und köcheln lassen.
4. Pürieren und Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenbrust
- Schweinefleisch: Schweinefilet
- Gemüse: Gegrillte Zucchini

**Spezielle Wirkung:** Fruchtig und würzig, passt gut zu mildem Fleisch und Gemüse.

**Geräte:** Topf, Mixer

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 13. Tomatensalsa

### Zutaten:

- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño
- 1 Bund Koriander
- Saft von 2 Limetten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Tomaten, Zwiebel und Jalapeño fein würfeln.
2. Koriander hacken.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Lachs
- Geflügel: Hähnchenspieße
- Gemüse: Gegrillte Paprika

**Spezielle Wirkung:** Frisch und leicht scharf, ideal für mexikanische Gerichte.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 14. Koriander-Joghurt-Sauce

### Zutaten:

- 250 g Joghurt
- 1 Bund Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Koriander und Knoblauch fein hacken.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenbrust
- Lammfleisch: Lammkotelett
- Gemüse: Gegrillte Auberginen

**Spezielle Wirkung:** Kühlend und frisch, ideal für würzige Gerichte.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 15. Romesco-Sauce

### Zutaten:

- 2 rote Paprika
- 50 g Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 EL Rotweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Paprika rösten, schälen und entkernen.
2. Tomaten blanchieren und häuten.
3. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Kabeljau
- Geflügel: Hühnerkeulen
- Gemüse: Gegrillter Spargel

**Spezielle Wirkung:** nussig und pikant, passt gut zu Fisch und Gemüse.

**Geräte:** Mixer, Messer, Schneidebrett

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 16. Senf-Honig-Sauce

### Zutaten:

- 4 EL Dijon-Senf
- 2 EL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Schweinefleisch: Schweinekotelett
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillte Karotten

**Spezielle Wirkung:** Süß und würzig, ideal für mildes Fleisch und Gemüse.

**Geräte:** Schüssel, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 17. Salsa Verde

### Zutaten:

- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Kapern
- 4 Sardellenfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Petersilie, Kapern, Sardellen und Knoblauch fein hacken.
2. Mit Olivenöl und Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Fisch: Gegrillter Heilbutt
- Gemüse: Gegrillte Zucchini

**Spezielle Wirkung:** Frisch und pikant, ideal für mediterrane Gerichte.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 18. Teriyaki-Sauce

### Zutaten:

- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Mirin
- 2 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (2 cm)

### Anleitung:

1. Knoblauch und Ingwer fein hacken.
2. Alle Zutaten in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenbrust
- Fisch: Lachs
- Gemüse: Gegrillte Auberginen

**Spezielle Wirkung:** Süß und salzig, verleiht eine asiatische Note.

**Geräte:** Topf, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 19. Satay-Sauce



### Zutaten:

- 200 g Erdnussbutter
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL rote Currypaste

### Anleitung:

1. Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce glatt ist.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenspieße
- Rindfleisch: Rindfleischspieße
- Gemüse: Gegrillter Tofu

**Spezielle Wirkung:** Cremig und nussig, ideal für asiatische Gerichte.

**Geräte:** Topf, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 20. Chimichurri-Mayo

### Zutaten:

- 200 g Mayonnaise
- 1 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Rotweinessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Petersilie und Knoblauch fein hacken.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenschenkel
- Rindfleisch: Burger
- Gemüse: Gegrillte Paprika

**Spezielle Wirkung:** Cremig und würzig, verleiht eine frische Note.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 21. Gorgonzola-Sauce



### Zutaten:

- 200 g Gorgonzola
- 200 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Gorgonzola klein schneiden.
2. Sahne erhitzen, Knoblauch fein hacken und hinzufügen.
3. Gorgonzola in der warmen Sahne schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillte Pilze

**Spezielle Wirkung:** Reichhaltig und cremig, ideal für kräftiges Fleisch.

**Geräte:** Topf, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 22. Hoisin-Sesam-Sauce



### Zutaten:

- 4 EL Hoisin-Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL geröstete Sesamsamen
- 1 TL Honig

### Anleitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenbrust
- Schweinefleisch: Schweinebauch
- Gemüse: Gegrillter Brokkoli

**Spezielle Wirkung:** Süß und salzig, verleiht eine asiatische Note.

**Geräte:** Schüssel, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 23. Knoblauch-Kräuter-Butter

### Zutaten:

- 250 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Butter weich werden lassen.
2. Knoblauch und Kräuter fein hacken.
3. Alles vermengen und abschmecken.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillter Mais

**Spezielle Wirkung:** Aromatisch und reichhaltig, perfekt für eine Geschmacksexplosion.

**Geräte:** Schüssel, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 24. Basilikum-Pesto



### Zutaten:

- 1 Bund Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauch in einem Mixer pürieren.
2. Olivenöl langsam hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenbrust
- Fisch: Gegrillter Thunfisch
- Gemüse: Gegrillte Tomaten

**Spezielle Wirkung:** Frisch und nussig, ideal für mediterrane Gerichte.

**Geräte:** Mixer, Schneidebrett, Messer

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 25. Paprika-Cashew-Sauce

### Zutaten:

- 2 rote Paprika
- 100 g Cashewkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 100 ml Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Paprika rösten, schälen und entkernen.
2. Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Geflügel: Hähnchenspieße
- Schweinefleisch: Schweinefilet
- Gemüse: Gegrillter Brokkoli

**Spezielle Wirkung:** Cremig und nussig, passt gut zu verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten.

**Geräte:** Mixer, Schneidebrett, Messer

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 26. Zitronen-Dill-Sauce

### Zutaten:

- 200 g Joghurt
- 1 Bund Dill
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Dill fein hacken.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Lachs
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillter Spargel

**Spezielle Wirkung:** Frisch und zitronig, ideal für Fischgerichte.

**Geräte:** Messer, Schneidebrett, Schüssel

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 27. Pfeffersauce



### Zutaten:

- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Schalotte
- 200 ml Rinderbrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Brandy
- Salz nach Geschmack

### Anleitung:

1. Schalotte fein hacken und anbraten.
2. Pfefferkörner grob zerstoßen und hinzufügen.
3. Mit Brandy ablöschen, Rinderbrühe und Sahne hinzufügen und einkochen lassen.
4. Mit Salz abschmecken.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Steak
- Schweinefleisch: Schweinefilet
- Geflügel: Hähnchenbrust

**Spezielle Wirkung:** Würzig und cremig, perfekt für deftiges Fleisch.

**Geräte:** Topf, Schneebesen, Messer

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 28. Zitronen-Kapern-Butter

### Zutaten:

- 100 g Butter
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Kapern
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Butter schmelzen.
2. Zitronensaft und Kapern hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Fisch: Gegrillter Kabeljau
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillter Spargel

**Spezielle Wirkung:** Frisch und salzig, ideal für Fischgerichte.

**Geräte:** Topf, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 3 Tage im Kühlschrank

## 29. Pesto Rosso

### Zutaten:

- 100 g getrocknete Tomaten
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauch in einem Mixer pürieren.
2. Olivenöl langsam hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kombinationen:

- Kalbfleisch: Kalbskotelett
- Geflügel: Hähnchenbrust
- Gemüse: Gegrillte Zucchini

**Spezielle Wirkung:** Würzig und intensiv, ideal für mediterrane Gerichte.

**Geräte:** Mixer

**Haltbarkeit:** Bis zu 1 Woche im Kühlschrank

## 30. Beer-BBQ-Sauce

### Zutaten:

- 200 ml Bier
- 100 g brauner Zucker
- 200 ml Ketchup
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

1. Alle Zutaten in einem Topf vermengen.
2. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen.

### Kombinationen:

- Rindfleisch: Rippchen
- Schweinefleisch: Schweinebauch
- Geflügel: Hühnerkeulen

**Spezielle Wirkung:** Rauchig und süß, perfekt für deftige Fleischgerichte.

**Geräte:** Topf, Schneebesen

**Haltbarkeit:** Bis zu 2 Wochen im Kühlschrank

Diese Saucen bieten eine breite Palette an Geschmacksrichtungen und Texturen, die perfekt zu verschiedenen Grillgerichten passen. Viel Spaß beim Ausprobieren und Grillen!