

Saucenflasche (2er-Set)

Ketchup

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.
Ergibt ca. 3 dl

800 g Fleischtomaten, in Stücken
3 EL Apfelessig
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 cm Ingwer, fein gehackt
40 g Zucker
1 TL Edelsüss-Paprika
1 TL Koriandersamen, zerdrückt
1 Msp. Nelkenpulver
1 TL Salz
½ TL helles Maizena express

1. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln.

2. Sauce durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgiessen, nochmals ca. 45 Min. köcheln. Maizena begeben, unter Rühren ca. 1 Min. weiterköcheln, auskühlen.

Haltbarkeit: im Kühlschrank gut verschlossen ca. 1 Woche.

1 dl: 140 kcal, F 1 g, Kh 25 g, E 3 g

Currysauce

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ergibt ca. 3 dl

1 TL Olivenöl
1 EL milder Curry
½ TL Zimt
1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft
200 g Crème fraîche
75 g Mayonnaise

Öl in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Curry und Zimt andämpfen. Orangenschale und -saft begeben, aufkochen, auskühlen. Crème fraîche und Mayonnaise darunterühren.

1 dl: 471 kcal, F 48 g, Kh 7 g, E 2 g

BBQ-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Ergibt ca. 3 dl

150 g Ketchup
1½ dl Coca-Cola
3 EL Apfelessig
2 EL Worcestershire-Sauce
2 EL Zitronensaft
1 EL Senf
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Rohrzucker
1 EL geräucherter Paprika oder Edelsüss-Paprika
½ TL Salz

1. Ketchup und alle Zutaten bis und mit Senf in einer Pfanne unter Rühren aufkochen.

2. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Salz begeben. Unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln, auskühlen, pürieren.

Haltbarkeit: im Kühlschrank gut verschlossen ca. 1 Woche.

1 dl: 138 kcal, F 1 g, Kh 30 g, E 2 g

Cocktailsauce

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ergibt ca. 3 dl

200 g saurer Halbrahm
4 EL Ketchup
1½ EL Cognac oder Orangensaft
1 TL Zitronensaft
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Sauren Halbrahm und alle restlichen Zutaten verrühren.

1 dl: 237 kcal, F 17 g, Kh 10 g, E 4 g



Anwendung

Vor dem ersten Gebrauch:

- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Saucenflasche (2er-Set / Art.-Nr. 25315).
Farbe: Rot. Material: Kunststoff.
Masse (H × Ø): 21 × 5,5 cm. Inhalt: 3½ dl.
Spülmaschinengeeignet.