

„Topfguckerausflug“ Blick hinter die Kulissen

Tipps und Tricks für Saucen und Dips für die Grillsaison
von Küchenleiter Gerd Diezel



Tomatensalsa-Rosenhofrezept

5 reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
½ Zwiebel
1 grüne Paprika
2 Rote Chili
Koriander
1 MSp Kreuzkümmel gemahlen
Salz/Pfeffer
50g Olivenöl

Tomaten, Zwiebel und Paprika in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch auf einem Brett zerdrücken und ebenfalls zum restlichen Gemüse geben. Rote Chili der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen, klein schneiden und in die Gemüsemischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Olivenöl würzen. Zum Schluss fein geschnittenen Koriander zugeben.

Barbecuesauce

390g Ketchup
69g ChilisaUCE
108g Rohrzucker
54g Rübensirup
92g Senf
1 EL Zitronensaft
10g Paprikapulver
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Salz
½ TL geschroteter Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
½ Kappe Ketjap-Manis (Sojasauce)
50g Butter
1 kleine Zwiebel

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen.
Alle restlichen Zutaten dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und etwas einreduzieren lassen. Gläser im Dampf oder im kochenden Wasser sterilisieren.
Die heiÙe Sauce einfüllen, Gläser fest verschließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.
An einem kühlen, dunklen Ort ca. ½ Jahr haltbar.

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
und gutes Gelingen!**

**Geben Sie Ihren Saucen immer eine Prise
Rosenhof-Feeling bei ...**

Ihr Rosenhof-Küchenteam

Der Kleinwalsertaler Rosenhof
An der Halde 15
6993 Mittelberg
Tel.: (+43) 5517 5194
www.rosenhof.com

