

DER BRÜCKLEHOF

Leckere Marinaden, Dips und Mayonnaise

Bier-Marinade

½ Flasche Bier
4 EL Öl
1 EL Senf
1 große Zwiebel
1 Lorbeerblatt
6 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner

Die Zutaten vermischen und das völlig von Marinade bedeckte Fleisch zugedeckt für einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Das Bier macht das Fleisch noch zarter.

Chili-Honig-Marinade

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml Sojasauce
Öl
Pfeffer
Paprikapulver
Evtl. Sesam
2 EL Honig
Chilipulver

Die Zwiebel würfelig schneiden und den Knoblauch pressen. Das Fleisch mit Pfeffer und Paprikapulver würzen, Mit Zwiebel, Knoblauch, Sojasauce und Öl bedecken. Gut vermischen und über Nacht ziehen lassen.

Die Marinade mit Honig, Sesam und Chilipulver verfeinern.

Amerikanische Marinade

4 EL Orangensaft
4 EL Ketchup
2 EL Weinessig
1 EL Worcestersauce
4 EL Öl
1 fein gehackter Zwiebel
½ TL zerriebener Oregano

1 Spritzer Tabasco

Die Zutaten in einem gut verschließbaren Gefäß kräftig durchschütteln, danach dieses über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Grillfleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung marinieren

Teryaki-Marinade

150 ml Olivenöl
150 ml Sojasauce
2 EL geriebener Ingwer
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 EL abgeriebene Orangenschale
60 ml trockenen Sherry

Die Zutaten in einem gut verschließbaren Gefäß kräftig durchschütteln, danach dieses über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Grillfleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung marinieren

DER BRÜCKLEHOF

Dips

Weißer Dip:

Zutaten:

1 Bund Radieschen gewaschen, geputzt, halbiert
4 Frühlingszwiebeln
2 EL Petersilie
500 g Magertopfen
150 g Joghurt

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Radieschen, Frühlingszwiebel und Petersilie sehr fein hacken und die restlichen Zutaten zugeben und nach Geschmack würzen

Roter Dip:

Zutaten:

2 Becher Crème Fraiche
2 EL Tomatenketchup
2 TL Worcestersauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer

Crème Fraiche mit Ketchup und Worcestersauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer scharf abschmecken.

Gelber Dip:

Zutaten:

100 g Sauerrahm
3 EL Mayonnaise
1 Apfel
1 Zwiebel
1 TL Zucker
1 EL Curry
2 EL Zitronensaft
2 EL Sherry

Salz und Pfeffer

Rahm und Mayonnaise verrühren, Apfel und Zwiebel fein gewürfelt hinzufügen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren und eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Dann nochmal abschmecken.

Marillen-Paprika-Dip:

Zutaten:

2 Paprikaschoten
5 gedünstete Marillen
1 kleine Zwiebel
1 Chilischote
1 EL gehackte Zitronenmelisse
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika, Zwiebel und die Chilischote in feine Würfel und die Marille in feine Streifen schneiden.
Alles mit Zitronensaft und Zitronenmelisse abschmecken

DER BRÜCKLEHOF

Teufels-Dip:

Zutaten:

3 EL Öl
4 EL Ketchup
1 Zwiebel
1 TL Zitronensaft
1 TL Worcestersauce
2 EL Mayonnaise

Schnittlauch
Cheyenne-Pfeffer
Paprika fein gehackt
Gurken fein gehackt

Alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Mayonnaise mit Variationen

Mayonnaise (selbst gemacht)

Zutaten:

1 Dotter
1 TL Senf
1/8 l Öl
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:

Dotter und Senf glattrühren
Öl zuerst tropfenweise einrühren und
dann in größeren Mengen mit Salz, Pfeffer
und Zitronensaft abschmecken

Schnittlauch & Kapern-Senf-Sauce

Schnittlauchsoße

3 EL selbstgemachte Mayonnaise mit Schnittlauch vermengen.

Kapern-Senf-Sauce

3 EL selbstgemachte Mayonnaise mit 2 bis 3 EL Senf vermengen. Salz, Pfeffer und klein gehackte Kapern hinzufügen

Knoblauch & Curry-Mayonnaise

Knoblauch-Mayonnaise

3 EL Mayonnaise mit zerdrückten Knoblauch vermengen und frischen Schnittlauch zugeben

Curry-Mayonnaise

3 EL Mayonnaise mit 1 TL Currypulver, etwas Zitronensaft und 1 TL Johannisbeergelee vermengen