

Grill- und Dip-Ideen mit den Chili- und Würzpasten der Genießermanufactur

Curry-Nuss-Dip

100 g Nuss-Mus
1-2 EL Currypaste hot
Salz
Wasser (oder auch Kokosmilch)

Nuss-Mus mit Currypaste hot und Salz und soviel Wasser verrühren, daß eine sämige Konsistenz entsteht.
Hervorragend zu Hähnchen- und Gemüsespießen.

Meerrettich-Dip

2 EL Meerrettich „Der Sanfte“
2 EL Sahne oder Brühe
Frisch gehackte Petersilie

Meehrrrettich und Sahne miteinander verrühren und die frisch gehackte Petersilie unterrühren.

Avocado-Vadagam-Dip

1 weiche Avocado
2 TL Zitronensaft
1/2 TL Vadagam T (oder auch mehr, je nach Geschmack)
Prise Salz & Pfeffer

Die Avocado mit einer Gabel fein zerdrücken, Zitronensaft & Vadagam unterrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Oder für ganz Eilige: Unsere Soße Chili süß-sauer oder Hotspot direkt aus dem Glas

www.die-geniessermanufactur.de

Salat-Marinade mit Goldenem Schatz

80 ml Wasser
40 ml Olivenöl
40 ml Apfelessig (oder guter Balsamico)
2 TL Rohrohrzucker
1 Tl Meersalz
2 gestr. TL Senf
1/2 TL Goldener Schatz
Frische Kräuter nach Wunsch

Portion für 2 - 3 Salatportionen. Nicht nur als Salatmarinade, sondern auch zum beträufeln von Grillgemüse bzw. Antipasti

Fleisch/Fisch-Gemüsemarinade

2 TL Hähnchenwürzpaste
1 knappen TL duftende Chilipaste
2 EL Sesamöl

Alle Zutaten miteinander verrühren, Fleisch, Fisch oder Gemüse damit einstreichen und vor dem Grillen oder Braten einziehen lassen.

Gewürzchili-Zwiebel-Dip

2 große Zwiebeln
1 EL Ghee
1 TL Gewürzchili-Paste
100 ml Brühe
Weißwein
Ggf. etwas Sahne

Zwiebeln fein würfeln, im Ghee glasig andünsten und mit 1 TL Gewürzchili-Paste verrühren. Mit Brühe und einem Schuß Weißwein ablöschen. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel, Danach ca. 10 Minuten mit geöffnetem Deckel köcheln lassen bis die Soße eine sämige Konsistenz annimmt. Ggf. etwas Sahne einrühren. Kann heiß oder kalt serviert werden.