

Fondue - Saucen 1 - 4

Kategorien: Saucen, Marinaden, Kalt, Fondue

Zutaten für: 4 Rezepte

KRAEUTER-SAUCE

125	Gramm	Quark
1	Essl.	50%ige Mayonnaise
1		Zwiebel
3	Essl.	Frische Kraeuter, Feingehackt
1	Essl.	Kleine Kapern
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
2	Essl.	Zitronensaft

KNOBLAUCH-MAYONNAISE

3-4	Essl.	50%ige Mayonnaise
1/2	Tasse	Saure Sahne
4		Knoblauchzehen
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Zitronensaft
		Muskat

MEERRETTICH-SOSSE

125	Gramm	Quark
1	Essl.	Joghurt
1/2	Essl.	Meerrettich aus dem Glas
1/2		Saeuerlicher Apfel
		Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer aus der Muehle
2	Teel.	Worcestersosse

MIXED-PICKLES-SOSSE

1	klein.	Glas Mixed Pickles (125 g)
125	Gramm	Quark
1	Essl.	50%ige Mayonnaise
1	Essl.	Feingehackte Petersilie
		Salz
		Pfeffer
		Paprika

Anleitung:

Die Zubereitungszeit pro Sosse betraegt im Schnitt 10 - 15 Minuten.

Kraeuter-Sauce: Den Quark mit der Mayonnaise glattruehren. Die geschaelte, Feingeriebene Zwiebel, die Kraeuter und die Kapern daruntermischen. Die Sosse mit Salz, Pfeffer, Paprika und

Zitronensaft abschmecken. Kalorien: ca. 84 pro Person. Knoblauch-Mayonnaise: Die Mayonnaise mit der sauren Sahne in eine Schuessel geben. Die Knoblauchzehen schaelen und durch eine Knoblauchpresse Hineindruecken. Die Sosse mit einem Schneebeesen kraeftig schlagen.

Mit Salz, weissem Pfeffer, Zitronensaft, Muskat abschmecken.

Kalorien: ca. 167 pro Person. Meerrettich-Sosse: Quark, Joghurt und Meerrettich gut miteinander verruehren. Apfel Schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse herausschneiden. Apfelviertel auf einer

Fondue - Saucen 1 - 4

(Fortsetzung)

Gemuesereibe fein zerkleinern. Sofort mit Etwas Zitronensaft betrauefeln, damit sie sich nicht verfaerben, und Unter die Sosse ruehren. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersosse und Etwas Zitronensaft abschmecken. Kalorien: ca. 54 pro Person. Mixed-Pickles-Sosse: Mixed-Pickles aus dem Glas abtropfen lassen. Die Fluessigkeit Dabei auffangen. Mixed-Pickles moeglichst fein hacken. In einer Schuessel mit dem Quark, der Mayonnaise und der Petersilie Vermischen. So viel von der Fluessigkeit darunterruehren, dass eine Cremige Sosse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kalorien: ca. 84 pro Person.