

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Grillsauce (🌶️)

Zutaten: (Für 8-10 Personen)

- 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen, 2 Gewürzgurken, 250 g Ketchup, Salz,
- 1 Pck. Finesse Zitrone, 2 TL brauner Zucker, 2 EL Ajvar (scharf),
- 1 EL scharfe Paprikacreme, 2 TL Currypulver, 1 TL Cayenepfeffer,
- 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, beides fein würfeln, in heißem Öl glasig dünsten u. abkühlen lassen. Gurken klein würfeln.



2. Ketchup, Ajvar, Paprikacreme, Zwiebeln, Knobi mit Gurken in eine Schüssel geben u. gut verrühren. Mit Salz, Currypulver, Cayenepfeffer, Zucker u. Zitronenabrieb abschmecken. Petersilie einrühren.



3. Abgedeckt für 3-4 Std. kalt stellen. Dip umrühren u. in eine Servierschale füllen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

