

Grillspaß

Thai-Marinade

Öl, Zitronenschale, Sojasoße, Ingwer
für Fisch, Geflügel oder Fleisch

Curry-Paste

Öl, Curry, Honig, Ingwer, Koriander, Pfeffer
für Geflügel

Salbei-Marinade

Weißwein, Essig, Salbei, Zwiebel
für Geflügel oder Fisch

Feurige Marinade

Olivener Öl, Chili oder Sambal Oelek, Thymian, eingelegter grüner Pfeffer,
Knoblauch
für Gemüse, Geflügel oder Fleisch

Rote Grillsoße „Ursula“

Zutaten:

250 g Ketchup
500 g passierte Tomaten
1 TL Sambal Oelek
2 Zwiebeln
2 Paprika, rot und grün
Salz, Pfeffer
eventuell Essig und Süßstoff
1 Essiggurke
Mais

Zubereitung:

Ketchup und Tomaten verrühren.
Das Gemüse fein würfeln.
Alle Zutaten gut vermischen (wer es feiner haben möchte, püriert die
Hälfte der Soße) und pikant abschmecken.

Berechnung: 100 g Grillsoße = 40 GK