

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Wovon kann man beim Grillen nicht genug haben? Ganz genau: Dips, Aufstriche und Saucen in jeglicher Zusammenstellung und Variation. Ob zu Brot, Fleisch, Gemüse oder Fisch - ein guter Dip ist auf dem Grillteller unverzichtbar! Da es unendliche Möglichkeiten gibt, Dips und Aufstriche sowie Saucen zuzubereiten, wollen wir euch die besten Rezepte unserer Foodblogger nicht vorenthalten. Probier eins, zwei, drei oder gleich alle aus und überzeug damit jeden Gast auf deiner nächsten Grillparty!

Dips

Orientalische Mezze

Für alle, die gerne eine große Auswahl auf dem Tisch stehen haben, eignen sich spanische Tapas oder

italienische Antipasti - orientalische Mezze allerdings ebenso fantastisch! Mit Komponenten wie Hummus, Joghurt, Datteln und Tomaten kann man viele tolle Dips zaubern. Jens zeigt uns, wie er diese tollen, verschiedenen Leckereien zubereitet. [Zum Rezept](#)



[Orientalisches Mezze](#) © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

Limetten-Aioli mit Habanero

Sascha und Torsten mögen es gerne etwas schärfer und haben uns ihr Rezept für eine frisch-pikante Limettenaioli mit Habanero verraten. Einfach zuzubereiten und ein echtes Highlight zu frischem Brot und Grillgut. Schmeckt grandios! [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Limettenaioli mit Habanero © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Thunfisch-Dip

Kommen wir zu einem Klassiker: Thunfisch-Dip. Super lecker und schnell gemacht passt er zu jedem Grillfest oder Buffet. Maja ergänzt noch getrocknete Tomaten zum Basisrezept und schafft dadurch eine würzige Note. [Zum Rezept](#)



Thunfisch-Dip © Maja Nett | Moey's kitchen

Avocado-Haselnuss-Pesto

Weiter geht's mit cremig-nussigen Leckereien! Hier gibt es ein Rezept mit beliebtem Superfood: Avocado-Haselnuss-Pesto. Genieße diese Köstlichkeit von Stephanie auf dunklem Brot, zu Gegrilltem oder im Nudelsalat - einfach lecker! [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Avocado-Haselnuss-Pesto © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Schafskäse-Dip mit Knoblauch

Bei jeder Party sind Dips und Aufstriche ein Selbstläufer. Für diesen brauchst du auch nur wenige Zutaten und schon hast du einen leckeren und pikanten Schafskäse-Knoblauch-Dip. Ob Petersilie, Basilikum oder Thymian - verfeinere ihn mit deinen Lieblingskräutern. Zu Verenas Rezept geht's hier entlang: [Zum Rezept](#)



Schafskäsedip mit Knoblauch © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Baba Ghanoush mit geröstetem Sesam und Granatapfelkernen

Wer genauso wie wir gerne arabische Speisen mag, ist hier beim richtigen Rezept angekommen. Ein klassisches und traditionelles Gericht im arabischen Raum und es schmeckt einfach nur lecker: Baba Ghanoush. Ein Püree aus Auberginen und Sesampaste - hier verfeinert mit geröstetem Sesam und Granatapfelkernen. Sabrina und Steffen zeigen dir, wie du das leckere Gericht nachmachen kannst: [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Baba Ghanoush mit geröstetem Sesam und Granatapfelkernen © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Hummus

Kommen wir zu einem Dip, der mittlerweile auf keinem Buffet mehr fehlen darf: Hummus! Das super leckere Kichererbsenpüree stammt ebenfalls aus der orientalischen Küche und schmeckt besonders gut zu frischem Brot und jeglichem rohen Gemüse. Im arabischen Raum wird die Beilage häufig mit in Essigwasser eingelegten Karotten serviert. Thanh zeigt dir, wie dir das Grundrezept im Handumdrehen gelingt! [Zum Rezept](#)



Hummus © Thanh Berthou | Eat, little bird

Kürbiskern-Olivencreme

Dieser gröbere Dip ist die perfekte Komponente zu dunklem und körnigem Brot. Janine hat sich für eine Kombination aus Kürbiskernen und grünen Oliven entschieden - daher kommt auch die schöne dunkelgrüne Farbe. Die salzige Note passt perfekt zum nussigen Geschmack der Kürbiskerne. Dieser Dip hat definitiv einen Platz auf unserem nächsten Party-Buffet! [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Kürbiskern-Olivencreme © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

Dip aus gerösteter Aubergine und Paprika

Fruchtig, rauchig und voller Aromen ist der frische Gemüse-Dip von Jessica. Durch das Rösten der Aubergine und Paprika entstehen rauchige Noten, die mit dem süßen Fruchtfleisch hervorragend harmonieren. Eine tolle Alternative zu Frischkäse- und Joghurt-Dips. [Zum Rezept](#)



Dip aus gerösteter Aubergine und Paprika © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Avocado-Pistazien-Dip

Diesen Avocado-Pistazien-Rezept solltest du nachmachen, wenn du von Avocado nicht genug bekommen kannst! Frische Minze, knackige Nüsse und cremige Avocado - was will man mehr auf seinem Brot oder zu einem saftigen Putensteak! [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Avocado-Pistazien-Dip © Tine Grassmann | POTT.lecker

Gegrillte Ananas mit Zitronen-Minz-Pesto und Joghurdip

Kleine Gläschen voller Geschmack und Aroma: Perfekt für die Sommerparty! Der süß-saure Geschmack der Ananas, das würzige Pesto und der erfrischende Joghurt passen perfekt zusammen und ergeben eine kleine Geschmacksexplosion im Glas. Du willst Sarahs Rezept unbedingt ausprobieren? Dann nichts wie ran! [Zum Rezept](#)



Gegrillte Ananas mit Zitronen-Minz-Pesto und Joghurt © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Dip mit weißen Bohnen

Für alle Rohkost-Fans eignet sich dieser einfache, aber sehr leckere Bohnen-Dip ganz besonders. Mit Zitrone, Basilikum und Rosmarin verfeinert ergibt Danielas und Michaels Kreation einen super Dip zu Möhren, Gurken, Sellerie oder auch Tortilla Chips. [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Dip mit weißen Bohnen © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Tomaten-Apfel Chutney

Ob zum Burger, Steak oder Kartoffeln - die süß-pikanten Geschmacksnoten eines Chutneys passen beinahe zu allem, was bei einer Grillparty serviert wird. Kaja hat für die fruchtige Komponente neben der Tomaten-Basis grünen Apfel gewählt. Durch die süßen und scharfen Gewürze erhält das Chutney seinen wunderbaren Geschmack. [Zum Rezept](#)



Tomaten-Apfel Chutney © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Aufstriche

Feta-Aufstrich mit Pistazien

Cremiger Feta, knackige Pistazien und würziger Dill: Eine einmalig leckere Kombination und erfrischende Variante eines Schafskäse-Dips. Alle Zutaten vermischen und mixen und ein paar der Pistazien grob hacken - fertig! Nun, einfacher viel Geschmack erzeugen geht kaum! Probier's mal aus! Hier findest du Elsas leckeren Aufstrich: [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



[Feta-Aufstrich mit Pistazien](#) © Ela | Transglobal Pan Party

Curry-Frischkäse-Aufstrich

Wer mal etwas anderes ausprobieren möchte, sollte zum Curry-Aufstrich von Sarah greifen. Das Curry-Gewürz und das Apfelmus geben dem Aufstrich pikant-süße Aromen und verbinden sich in Kombination mit dem Frischkäse zu einer frischen und originellen Beilage. [Zum Rezept](#)



[Curry-Frischkäse-Aufstrich](#) © Sarah Timplan | Alles und Anderes

Rote Linsen-Aufstrich mit Salzzitrone

Dieser Aufstrich lebt von seiner Gewürz-Vielfalt: Von Kardamom und Kreuzkümmelsamen über Koriandersamen bis hin zu Kurkuma und Nelken sowie Chilipulver, Zimt, Senfkörner und getrockneten Minzblättern. Klingt nach vielen Gewürzen? Schmeckt aber super! Mit der Salzzitrone und den roten Linsen ergibt das Ganze einen sehr intensiven und aromatischen Geschmack. [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Aufstrich mit roten Linsen © Karin Klemmer | Wallygusto

Ratatouille Aufstrich

Gemüse, Kräuter und ein bisschen Käse - das hört sich doch himmlisch an. Mit diesem Ratatouille-Aufstrich machst du aus einem Baguette einen sommerlichen und partytauglichen Happen. Sieht hübsch aus und schmeckt super lecker! [Zum Rezept](#)



Ratatouille-Aufstrich

Saucen

Rauchige BBQ-Sauce

Kommen wir zu einem ebenso interessanten Teil des Grill-Buffets: Saucen! Denn ohne sie macht der Grillteller nur halb so viel her. Beginnen wir mit einem Klassiker unter den Grillsaucen - die Barbecue-Sauce. Rauchig, würzig und der perfekte Partner für jegliches Grillfleisch. Mit Ines Rezept kannst du sie ganz einfach nachmachen. [Zum Rezept](#)



Rauchige BBQ-Sauce © Ines Karlin | Münchner Küche

Fruchtige BBQ-Sauce mit dunklem Bier

Zu einem Klassiker gibt es immer Neuinterpretationen und wir haben eine tolle Variation für dich: Anstatt rauchiger, gibt's bei Julia fruchtige BBQ-Sauce mit dunklem Bier. Durch den Apfelsaft erhält die Sauce einen süßlich-fruchtigen Geschmack und das Bier verleiht ihr ein gewisses Malz-Aroma. Einfach klasse! Außerdem

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen

eignen sich diese Saucen ideal, um sie beim nächsten Grillabend in hübschen Gläschen zu verschenken. [Zum Rezept](#)



[Fruchtige BBQ Sauce mit dunklem Bier](#) © Julia Weigl | Delicious Stories

Aprikosenketchup

Wenn wir von Saucen zum Grillen sprechen, dann geht das natürlich nicht ohne selbstgemachten Ketchup! Tine zeigt uns eine fruchtige Variante mit Aprikosen. In der Zubereitung nimmt das Rezept ein wenig Zeit und Aufwand in Anspruch - aber es lohnt sich allemal! Eine tolle Alternative zum herkömmlichen Ketchup aus dem Supermarkt. [Zum Rezept](#)



[Aprikosenketchup](#) © Christine Garcia Urbina | trickytine

South Carolina Mustard Barbecue Sauce

Süß-sauer, scharf und würzig - die perfekten Komponenten zu einem saftigen Steak, Pulled Pork Burger oder Würstchen. Mit einer Senf-Basis und Zutaten wie Honig, Essig, Zwiebeln und Worcestershire Sauce ist die South Carolina Mustard Barbecue Sauce von Simone der perfekte Partner für den sommerlichen Grillabend. [Zum Rezept](#)

Dips, Aufstriche und Saucen - 22 Ideen zum Grillen



Spicy Cocktailsauce

South Carolina Mustard Barbecue Sauce © Simone Filipowsky | S-Küche

Spicy Cocktailsauce

Für Garnelen oder Gegrilltes: Diese pikante Cocktailsauce passt optimal. Die Zubereitung ist kinderleicht - einfach alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und den Zitronensaft zum Abschmecken anschließend dazugeben. Ét voila! Fertig ist die leckere Cocktailsauce! [Zum Rezept](#)

