

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack



15 würzige Grillsaucen FÜR EIN GELUNGENES BBQ

Die Grillsaison ist voll im Gang und eine Grillparty jagt die nächste. Das ist toll, denn darauf haben die meisten von uns den ganzen Winter über gewartet. Was einen echten BBQ-Fanatiker von einem Hobby-Griller unterscheidet? Er legt seine Steaks selber ein, füllt Pilze, Zucchini und Co, er verpackt Grillkartoffeln liebevoll mit Alufolie und kreierte bunte, ausgefallene Grillsalate. Ein gelungenes BBQ mit vielen Gästen will schließlich gut vorbereitet sein.

Doch bei all der Grillerei und den selbstgemachten Köstlichkeiten bleibt eines oft auf der Strecke: die Saucen. In Fläschchen aus dem Supermarkt stehen meist Ketchup, Mayo und wenn es gut läuft auch eine Knoblauchsauce auf dem Tisch. Dabei können frisch gemachte Saucen sooo gut sein – Ehe du dich versiehst, hast du dich bevor das Fleisch fertig ist, schon an Brot, Gewürzbutter und den verschiedenen Dips sattgegessen. Diese 15 selbstgemachten Varianten bringen Abwechslung auf's Grill-Bufferet.

Ketchup

Der Klassiker aller Grillsaucen – Ketchup! Süß, fruchtig und richtig tomatig, so muss er sein. Zu Bratwurst, Spießchen und Steak gehört der rote Dip immer mit auf den Tisch und ist bei großen und kleinen Grillfans gleichermaßen beliebt. Am allerbesten ist er natürlich selbstgemacht und das ist auch gar nicht so schwer. Zum Rezept



Ketchup selber machen

Curry Ketchup

Mit einer Prise Indien wird der klassisch rote Tomaten-Dip zum allseits geliebten Curry Ketchup. Wer den Imbisswagen meiden und seine Currywurst zu Hause selber machen möchte, kommt um ihn nicht herum. Doch es lohnt sich wirklich: Der würzige Ketchup macht eine langweilige Wurst zu einem echten Schlemmergericht. Zum Rezept



Curry Ketchup

Balsamico Ketchup

Die Zutat, die deinem Ketchup bisher fehlte? Balsamico. Der dunkle, italienische Essig verleiht der Tomatencreme

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack

eine süß-saure Note und passt besonders gut zu krossen Leckereien vom Grill. Doch auch als Dip zu Baguette und Ciabatta macht er eine gute Figur. [Zum Rezept](#)



[Balsamico Ketchup](#)

Rote-Bete-Ketchup

Genug vom Standard-Ketchup aus der Flasche? Dann ist diese selbstgemachte Variante mit Roter Bete eine echte Alternative. Und dazu noch eine, die nicht auf jedem Grillbuffet zu finden ist. Mit Zucker, Zwiebeln, Nelken und Koriander eingekocht, verleiht die Bete dem Ketchup Charakter. [Zum Rezept](#)



[Rote-Bete-Ketchup](#)

Rhabarber-Tomaten-Ketchup

Die Rhabarber-Zeit ist Startschuss für die Grillsaison. Die Sonne kommt raus, die Tage werden länger und die Kohlen werden angeheizt. Statt die süßsauren Stangen in

Kuchen und Kompott zu verarbeiten, solltest du sie in eine Grillsauce verwandeln und deinen Tomatenketchup verfeinern. So wird er schnell zum neuen Lieblingsdip. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Tomaten-Ketchup](#)

Mayonnaise

Mayo gehört zu Pommes, wie Sauce zu Nudeln und Dressing zu Salat. Ohne geht es einfach nicht. Doch welche aromatischen Welten zwischen gekaufter und selbstgemachter Mayo liegen, wird erst klar, wenn man Mayo einmal selbstgemacht hat. Also ran an den Mixer: Ein paar Eier, etwas Öl und los geht's. [Zum Rezept](#)



[Mayonnaise selber machen](#)

Curry Mayonnaise

Eine Prise Curry kann nicht nur Ketchup, sondern auch die klassische Mayo so richtig auf Vordermann bringen.

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack

Die gelbe Gewürzmischung verleiht dem cremigen Dip ein strahlendes Gelb und macht sie noch aromatischer. Genau das Richtige für ausgefallene Salate oder Folienkartoffeln. [Zum Rezept](#)



[Curry Mayonnaise](#)

Barbecuesauce

Ein Grillabend wird nur mit einer rauchigen Barbecue Sauce zu einem richtig amerikanischen BBQ. Wer im Garten keinen Platz für einen echten Smoker-Grill hat, der holt sich mit dieser Sauce trotz allem das amerikanische Grillfeeling auf den Tisch. Rauchig. Würzig. Aromatisch. [Zum Rezept](#)



[Barbecuesauce](#)

Blaubeer-Barbecue-Sauce

Fruchtig und rauchig zugleich – so schmeckt eine geniale Barbecuesauce. Heimlich hüpfen viele kleine Blaubeeren

zu Ketchup, Kaffee, Balsamico, Zimt und Kreuzkümmel mit in den Topf. Egal ob zu Grillkäse oder einem saftigen Stück Fleisch, diese Sauce sorgt bei Genießern für echte Begeisterungstürme. [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Barbecue-Sauce](#)

Honig-Senf-Sauce

Gegensätze ziehen sich an. Das gilt auch für Honig und Senf - das absolute Traumpaar, wenn es um Dips und Saucen geht. Sie gehören zu den Zutaten, die zusammen noch viel besser schmecken als allein. Chips und Cracker versinken genauso gern in der cremigen Sauce, wie ein gegrilltes Stück Fleisch oder knackiger Salat. [Zum Rezept](#)



[Honig-Senf-Sauce](#)

Spicy Cocktailsauce

Aufgepasst: Da machen krosse Garnelen einen Kopfsprung vom Grill, direkt in die cremige Cocktailsauce

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack

aus Ketchup, Mayo und würziger Sriracha. Doch auch Fleisch oder Gemüse ziehen gerne mal eine Runde durch den scharfen Dip, um danach direkt von der Gabel im Mund zu landen. [Zum Rezept](#)



[Spicy Cocktailsauce](#)

Tzatziki

Ein griechisches Original: Tzatziki. Der bekannte Joghurt-Dip mit knackiger Salatgurke, reichlich Knoblauch und ein paar Gewürzen passt perfekt zu Fleisch und allerlei Gegrilltem. Mit griechischem Joghurt wird der Dip extra cremig und ist als Beilage super fix gemacht. [Zum Rezept](#)



[Tzatziki selber machen](#)

Fruchtige Currysauce

Schmeckt besonders gut zur Bratwurst, kann aber auch in Kombi mit Kotelett, Schaschlik und Burger punkten - die fruchtige Currysauce. Am besten setzt du direkt einen

großen Topf auf. Abgefüllt in sterile Einmachgläser hält sich die Grillsauce nämlich problemlos über Monate. [Zum Rezept](#)



[Fruchtige Currysauce](#)

Mojo Rojo und Mojo Verde

Lieber feurig mit dem süßlichen Geschmack von gerösteten, roten Paprikaschoten und Tomate? Oder doch lieber mit einem Spritzer Limette, Petersilie und Koriander? Welche Sauce dich auch mehr anlacht - wir bringen dein(e) Mojo in deine Küche. [Zum Rezept](#)



[Mojo Rojo und Mojo Verde](#)

Hummus

Hummus – klingt ein wenig ‚öko‘, schmeckt aber super lecker. Als Aufstrich zu knusprigem Ciabatta und frischem Baguette stiehlt der cremige Dip aus Kichererbsen und Sesampaste so mancher Kräuterbutter die Show. Noch

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack

besser ist, dass er in vielen kunterbunten Varianten ganz einfach zubereitet werden kann. Da heißt es: Durchtesten. [Zum Rezept](#)



[Hummus selber machen](#)

Basilikum-Aioli

Egal, ob du sie Aioli oder Alioli nennen willst - hauptsache du probierst mal diese Variante des Klassikers in strahlendem Grün. Was dem Dip sein gutes Aussehen verleiht? Eine ordentliche Portion Basilikum. [Zum Rezept](#)



[Basilikum-Aioli](#)

Sauce Hollandaise

Das Sensibelchen unter den Saucen ist gerade zur Spargelzeit besonders gefragt. Doch auch zu Grillfleisch ist die cremefarbene Sauce Hollandaise eine wahre Bereicherung. Mit 5 unterschiedlichen Methoden gelingt sie auch zu Hause perfekt. [Zum Rezept](#)



[Sauce Hollandaise selber machen](#)

Gemüse-Chutney mit grünen Tomaten

Keine Lust auf Ketchup, Mayo und Knoblauchsauce? Bring Abwechslung in die BBQ-Party und servier ein frisches, selbstgemachtes Chutney zu Hähnchenbrust und Grillbrot. Hauptdarsteller mit leichter Säure: Grüne Tomaten. [Zum Rezept](#)



[Gemüse-Chutney mit grünen Tomaten](#)

Sauce béarnaise

Estragon und Kerbel – diese beiden grünen Kräuter-Kumpels müssen unbedingt hinein, in die Sauce béarnaise. Ein echter Saucen-Klassiker, für den allerdings ein wenig Fingerspitzengefühl gefragt ist. Doch gewusst wie, gibt's auch zum nächsten Grillabend goldgelbe Sauce béarnaise. [Zum Rezept](#)

Von fruchtig bis rauchig: 19 selbstgemachte Grillsaucen für jeden Geschmack



Sauce béarnaise