

FONDUE CHINOISE SAUCEN

Aus dieser Grundsauce lassen sich viele weitere Saucen zubereiten. Hier einige Varianten:

Grundsauce:

500 g Crème fraîche

250 g Halbfett-Quark

80 g Mayonnaise

1 TL Kräutersalz

20 g Senf

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Grundsauce in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 4** mischen.

Curry-Sauce:

1 Apfel, geschält, geviertelt

200 g Grundsauce

1.5 TL Kräutersalz

1/4 TL Guarkernmehl (damit die Sauce etwas dicker wird)

1 TL Zucker

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Knoblauchpulver

2 EL Currypulver

Zubereitung:

1. Apfel in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 6** hacken.
2. Alle weiteren Zutaten zugeben und **7 Sekunden / Stufe 10** mixen.

Scharfe Cocktailsauce

200 g Grundsauce

10 g Senf

20 g Mayonnaise

90 g Ketchup

1 TL Paprikapulver

1 TL Kräutersalz

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Chilipulver

Pfeffer aus der Mühle nach Belieben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 4** mischen.

Tartar-Sauce

3-4 Essiggurken

1 TL Kapern

4 Eier, hartgekocht, geschält

200 g Grundsauce

20 g Senf

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Kräutersalz

Zubereitung:

1. Gurken und Kapern in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 7** hacken.
2. Eier zugeben und **5 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf** zerkleinern.
3. Alle weiteren Zutaten zugeben und **5 Sekunden / Stufe 3 / Linkslauf** mischen.

Tipp: Aus der restlichen Grundsauce eine Meerrettich-Sauce zubereiten.

Dazu Meerrettich aus der Tube sowie etwas Pfeffer & Salz nach Belieben zugeben.