

deli-magazin.de

deli

WIR KOCHEN KONFITURE!

Wir treffen uns in der Küche

MIT **82** SOMMERLICHEN REZEPTEN

fruchtige Törtchen

RAN AN DEN GRILL
WIR BRENNEN FÜR DIESE REZEPTE

NEUE EISZEIT
BEI UNS GIBT'S ERDNUSS, TOFFEE, PFIRSICH

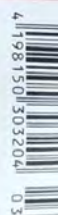
TOMATE IN TOPFORM
SO BRINGT SIE FARBE AUF DEN TISCH



VOM SOMMER GEKÜSST

GREIFT ZU! WIR HABEN MIT APRIKOSEN, BEEREN UND KIRSCHEN HIMMLISCHE KUCHEN UND DESSERTS GEZAUBERT

3,20 € · Nr. 3|2015
Österreich 3,60 € · Schweiz 3,50 Sfr.
Italien 4,30 € · Spanien 4,30 €
Benelux 3,80 €



SOSSCHEN

DAZU?



1. WHISKEY PEPPER STEAK SAUCE

Liebhaber von rauchigen Grillsaucen werden begeistert sein: Die Steaksauce mit Whiskey schmeckt gut zu gegrilltem Rind und Huhn. Shemps, 260 ml ca. 6 Euro, all-australian.com



2. PFLAUMEN-CHUTNEY

Der fruchtig-scharfe Mix aus Pflaume, Birne und Paprika ist ein Gedicht! Gut auf Brot, zu Geflügel grandios.

By Susann, 150-g-Glas 7,50 Euro, bysusann.de



3. BARBECUE KETCHUP

Der Ketchup geht gut mit Burgern und Würstchen. Senf und Raucharoma sorgen dafür, dass er nicht nach Kindergeburtstag schmeckt.

Weber, 450 ml ca. 4 Euro, weber-grill.de



4. HONIG-SENF MIT BALSAMICO

Die Mischung aus Dijon-senf, Balsamico und Honig schmeckt wunderbar zu Gemüse und ist perfekt für alle, die ihr Würstchen gern mit milder Würze verzehren.

Maille, 200 ml ca. 10 Euro, im Supermarkt

5. TOMATO KETCHUP FOR GROWNUPS

Der fruchtige Ketchup aus vollreifen Tomaten schmeckt zu Würstchen aller Couleur. Die Schärfe der Jalapeño-Chilis ist beachtlich!

The Original Australian, 355 ml ca. 5 Euro, all-australian.com



6. KRÄUTER SENF

Mit Ingwer, Nelke, Kurkuma und Kräutern der Provence ist dieser Senf vielschichtiger als alles, was man sonst so aus der Tube quetscht.

Zwergenwiese, 160 ml ca. 2 Euro, naturkost.com



7. HIMBEER-HONIG-SENF

Der dunkelrote Senf mit milder Schärfe passt zu gegrilltem Geflügel, Burgern und als süßer Kick in die Vinaigrette.

Senfhelden, 110 ml 5,10 Euro, [über mydressingroom.de](http://mydressingroom.de)



8. SWEET & STICKY

Die australische Grillsauce mit Meerrettich und Ahornsirup hat ein ganz dezentes Raucharoma. Sie passt zu Fisch, Fleisch – und Fritten.

Stokes, 250 ml ca. 5,50 Euro, all-australian.com



9. KÜMMELENF

Für Freunde des Kümmels ist dieser Senf eine Offenbarung. Zur Schärfe gibt es noch einen Schuss Aquavit on top.

Ingo Holland, 200 g 11,90 Euro, ingo-holland-shop.de

