



2 Dips für kalte Platten, Raclette und Fondue / 2 vrste umaka za hladne plate, raclette i fondue



Zutaten für die Honig-Senf Sauce:

- 2 EL Honig
- 2 EL Dijonsenf (oder anderer scharfer Senf)
- 2 EL Senf (mild-süß)
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Prise Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen), 1 Prise Salz
- 2 EL Dill (am besten frisch, fein gehackt)

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Wer die Sauce lieber schärfer mag, gibt noch etwas Dijon dazu, wer sie süßlicher vorzieht, mischt noch Honig unter.

Tipp: Die Honig-Senf-Sauce schmeckt besonders gut zu Lachs, gekochten Eiern, Salatgurken, als Dressing für Kartoffelsalat, zu Braten, gekochten Kartoffeln, auf Brot und zu gedünstetem oder gebratenem Fisch.

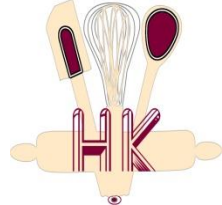
Zutaten für die Thai-Chili Sauce:

- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 8 scharfe Chili-Schoten
- 125 ml Reisessig
- 200 g Zucker
- 500 ml Wasser

Zubereitung: Die Paprika waschen und grob in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und bei den Chilis die Stiele abschneiden. Für weniger Schärfe, die Samen aus den Chilis entfernen. Knoblauchzehen, Paprika und Chilis in einen Mixer geben oder fein pürieren. In einem großen Topf den Essig mit dem Wasser und dem Zucker zum Kochen bringen (es schäumt ein wenig). Die pürierten Chili-Paprika-Knoblauchzehen hineingeben und aufkochen. Die Mischung im Topf jetzt bei mittlerer Hitze auf ca. 40-50 % des ursprünglichen Volumens einkochen. Das dauert ca. 30 min. Hier kann man variieren, bis die Konsistenz erreicht ist, die man gerne hätte. Nicht zu lange einkochen, damit daraus kein Honig wird (in diesem Fall einfach etwas heißes Wasser dazugeben und umrühren). Die Sauce sollte noch cremig-flüssig sein. Die Sauce noch heiß in ein kleines (sterilisiertes) Glas füllen - fertig. So ist sie ein paar Monate haltbar. Wenn man es weniger süß mag, reduziert man den Zucker im Rezept einfach.



2 Dips für kalte Platten, Raclette und Fondue / 2 vrste umaka za hladne plate, raclette i fondue



Sastojci za sos od meda, senfa i kopara:

- 2 kasike meda
- 2 kasike dijon-senfa (ili druga ljuta vrsta)
- 2 kasike senfa (blagi-slatki)
- sok ½ limuna
- malo bibera
- malo soli
- 2 kasike kopara sitno isjeckanog

Priprema:

Sve sastojke u zdjeli sjediniti i dobro promijesati. Ko voli vise ljuto, doda jos dijon-senfa, ili vise meda za slatki sos.

Savjet: Ovaj sos je idealan uz losos, kuhana jaja, krastavce, kao dresing za salatu od krompira, uz pecenja, kuhani krompir, kao namaz na kruhu ili uz kuhanu ili przenu ribu.

Sastojci za Thai-Chili-Umak:

- 1 crvena paprika
- 2 cesne bijelog luka
- 8 ljutih chili papricica
- 125 ml sirceta od rize
- 200 g secera
- 500 ml vode

Priprema:

Papriku oprati i izrezati na srednje komade. Cesne bijelog luka oguliti i ocistiti chili od peteljki. Ako volite manje ljuto, ne koristite sjeme od chili papricica. Bijeli luk, papriku i chili staviti u mikser i sitno ispirirati. U veci lonac sipati sirce, vodu i secer i prokuhati (pripazite malo jer pjeni). Dodati piriranu smjesu u lonac i na srednjoj vatri toliko dugo kuhati dok se smjesa ne smanji na otprilike 40-50 % pocetne kolicine. To traje otprilike 30 min. Mozete prema ukusu ukuhati gusce ili rijedje. Ne kuhajte predugo jer na kraju masa postane kao med (u ovom slucaju dodajete malo prokuhane vode i promijesajte). Umak jos vreo sipati u mali obareni galon. Na hladnom i tamnom mjestu moze se drzati nekoliko mjeseci. Ako volite manje slatko ili vise ljuto, jednostavno smanjite/povecajte kolicinu secera.