



KNAX-BBQ-Senf Dip

Zutaten:

250 g Hengstenberg KNAX
Gewürzgurken
150 g eingelegte Senfrüchte
200 ml Tomatenketchup
1 EL Hengstenberg Meerrettich
einige Tropfen Tabasco

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Zu Beginn die Gurken der Länge nach vierteln, in kleine Stücke schneiden und die Senfrüchte fein würfeln.

Schritt 2: Den Dip zubereiten

Das Tomatenketchup in eine Schüssel geben, mit dem Meerrettich verrühren und mit dem Tabasco abschmecken.

Schritt 3: Die Steaks zubereiten

Die Gurken und Senfrüchte unterheben und die Barbecuesauce zu Grillgerichten oder kaltem Braten servieren.

Dieser einfache, selbst gemachte Dip eignet sich hervorragend als Sauce zu Gegrilltem - oder einfach mit Baguette genießen.