



• VON AIOLI BIS WASABI •

SAUCEN



EINFACH. KREATIV.

32

SAUCENABLEITUNGEN
MIT HELLMANN'S
KALTSAUCEN



BASIC 1: HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

Koriander-Mandel Ketchup

800 g Hellmann's Tomato Ketchup
150 g Mandeln, gehobelt, geröstet
50 g Koriander frisch, grob gehackt
Salz und Pfeffer

Curry Ketchup

700 g Hellmann's Tomato Ketchup
130 g Knorr Professional Würzpaste Curry
20 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer
150 g Apfelmus
Salz und Pfeffer

Peanuts Ketchup

630 g Hellmann's Tomato Ketchup
320 g Erdnussbutter
2 cl Tabasco
30 g Erdnüsse gesalzen, gehackt
Salz und Pfeffer

Ketchup, Viva Espana

755 g Hellmann's Tomato Ketchup
190 g Chirat schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
25 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
10 g Sardellenfilets, abgetropft, gehackt
20 g Basilikum, gehackt
Salz und Pfeffer

Mexican Ketchup

630 g Hellmann's Tomato Ketchup
40 g Jalapenos, gehackt
160 g Bertolli Peperoni grilliert, gehackt
150 g Chirat Gold Mais (Sweet Corn), abgetropft, püriert
Salz und Pfeffer
20 g Paprikapulver, geräuchert

Hot Ketchup

955 g Hellmann's Tomato Ketchup
45 g Harissa (Knobli-Chili Paste)
3 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
Salz und Pfeffer



BBQ Ketchup

720 g Hellmann's Tomato Ketchup
200 g Carte D'Or Dessert Topping Waldfrucht
50 g Paprikapulver, geräuchert
10 g Sambal Olek
20 g Knorr Professional Würzpaste Curry
Salz und Pfeffer



Oliven-Knoblauch Ketchup

760 g Hellmann's Tomato Ketchup
190 g Chirat schwarze Oliven ohne Stein, gehackt
25 g Knorr Mise en Place Knoblauch
25 g Basilikum, gehackt
Salz und Pfeffer



Sardinische Sauce

900 g Hellmann's Tomato Ketchup
70 g Chirat Kapern capucines, gehackt
30 g Sardellenfilets, abgetropft, gehackt
Salz und Pfeffer

Ketchup Orient

960 g Hellmann's Tomato Ketchup
40 g Ras-el-Hanout, fein gemahlen
Salz und Pfeffer



Tomaten Relish

550 g Hellmann's Tomato Ketchup
100 g Zwiebeln, rot, gehackt
1 cl Oliogastro Bratcrème
300 g Chirat Gurken, gehackt
25 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
25 g Paprikapulver, geräuchert
Salz und Pfeffer



Asia Ketchup

860 g Hellmann's Tomato Ketchup
25 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer
10 g Sambal Olek
85 g Knorr Asia Würzsauce Ketjap Manis
15 g Koriander, frisch, gehackt
1 Stk. Limetten, Zeste
Salz und Pfeffer



Zubereitung für alle Saucenableitungen ist jeweils für 1 kg Sauce angegeben:

- Alle Zutaten in einer Schüssel kräftig miteinander verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Vor dem Servieren 30 Minuten kühl stellen



BASIC 2: HELLMANN'S REAL

BBQ Sauce mit Speck

670 g Hellmann's REAL
200 g Sauerrahm
100 g Speckscheiben, gebraten, gehackt
30 g Sambal Olek
Salz & Pfeffer

Cocktailsauce

500 g Hellmann's REAL
445 g Hellmann's Tomato Ketchup
30 g Chirat Meerrettich
25 cl Cognac
Salz und Pfeffer

Pesto Sauce

690 g Hellmann's REAL
30 g Pinienkerne, geröstet, gehackt
180 g Knorr Mise en Place Pesto
100 g Bertolli Getrocknete Tomaten, abgetropft, gehackt
Salz & Pfeffer

Mojito Sauce

620 g Hellmann's REAL
180 g Jalapenos, gehackt
20 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
50 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
100 g Sauerrahm
2 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
30 g Schnittlauch, fein geschnitten

Hummus-Sauce

200 g Hellmann's REAL
650 g Chirat Soissonsbohnen, abgetropft, püriert
2 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
1 dl Wasser
10 g Knorr Gemüse Bouillon Nature
5 g Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer

Blaukäse Sauce

770 g Hellmann's REAL
230 g Roquefort, klein zerbröckelt
5 ml Chili-Sauce
Salz & Pfeffer

Wasabi & Ingwer Sauce

880 g Hellmann's REAL
40 g Wasabi
80 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer
Salz & Pfeffer

BBQ Whiskey Sauce

660 g Hellmann's REAL
200 ml Sauerrahm
40 g Sambal Olek
1 dl Whiskey
Salz & Pfeffer

Randen-Meerrettich Sauce

670 g Hellmann's REAL
300 g Chirat Randensalat in Würfeln, abgetropft, gemixt
30 g Chirat Meerrettich
Salz und Pfeffer

Senf & Honig Sauce

740 g Hellmann's REAL
35 g Knorr Senf mild
90 g Dijon-Senf
60 g Pommery Senf
75 g Bienenhonig
Salz & Pfeffer

TIPP

Diese Rezepte lassen sich auch mit Hellmann's VEGAN zubereiten - so bietest du einfach vegane Vielfalt an.



BASIC 3: HELLMANN'S VEGAN



Die Zahl der Veganer steigt kontinuierlich – mit Hellmann's VEGAN erreichst du jede Zielgruppe!

Avocado & Grill-Peperoni Sauce

- 550 g Hellmann's VEGAN
- 160 g Bertolli Peperoni grilliert, abgetropft und gehackt
- 45 g Jalapenos, abgetropft und gehackt
- 200 g Avocados, mit der Gabel zerdrückt
- 45 g Koriander frisch, fein gehackt
- Salz & Pfeffer



Avocado & Jalapenos Sauce

- 550 g Hellmann's VEGAN
- 100 g Jalapenos, abgetropft und gehackt
- 330 g Avocados, mit der Gabel zerdrückt
- 20 g Koriander frisch, fein gehackt
- Salz & Pfeffer



Pfeffer & Limonen Sauce

- 930 g Hellmann's VEGAN
- 50 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
- 3 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
- 2 cl Olivenöl Extra Vergine Limone
- Salz & Pfeffer



Kürbiskern Sauce

- 700 g Hellmann's VEGAN
- 150 g Kürbiskerne
- 1,5 dl Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer



Sweet Corn Sauce

- 200 g Hellmann's VEGAN
- 800 g Chirat Gold Mais (Sweet Corn), abgetropft, püriert
- Salz und Pfeffer



Miso-Apfel Sauce

- 720 g Hellmann's VEGAN
- 80 g Misopaste
- 200 g Apfel, Brunoise
- Salz und Pfeffer



Pfeffer und Senf Sauce

- 575 g Hellmann's VEGAN
- 130 g Knorr Ketchup
- 100 g Knorr Senf mild
- 30 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
- 130 g Chirat Gurken, gehackt
- Salz & Pfeffer



Auberginen-Harissa Sauce

- 720 g Hellmann's VEGAN
- 270 g Bertolli Auberginen grilliert, abgetropft, püriert
- 5 g Garam Masala
- 5 g Harissa (Knobli-Chili Paste)
- Salz und Pfeffer



Aioli & Frühlingszwiebeln

- 745 g Hellmann's VEGAN
- 170 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- 85 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Salz & Pfeffer



TIPP

Diese Rezepte funktionieren natürlich auch mit Hellmann's REAL.

Spicy Preiselbeer Sauce

- 675 g Hellmann's VEGAN
- 300 g Chirat Preiselbeeren
- 25 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
- Salz & Pfeffer





3 BASICS - UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



Hellmann's Ketchup

Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten. Ideal für Burger, Sandwiches und Co. und perfekt für deine eigenen Saucenabwandlungen.

Hellmann's Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 68550
1 × 5 kg-Eimer

Hellmann's Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 82119
3 × 2.5 kg-Dispenserbeutel

Hellmann's Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 94860
80 × 33 ml-Gläschen

Hellmann's Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 84488
12 × 430 ml-Squeezer

Hellmann's Tomato Ketchup
Art.-Nr.: 99639
120 × 20 ml-Portionspackung

Hellmann's REAL und VEGAN

Die perfekte Basis für Dips, Salate und Dressings.
Hellmann's REAL und Hellmann's VEGAN – bester Geschmack für alle!

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 75735
1 × 10 l-Eimer

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 82118
3 × 2.25 kg-Dispenserbeutel

Hellmann's VEGAN
Art.-Nr.: 79063
1 × 3 l-Eimer

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 75905
1 × 5 l-Eimer

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 99641
120 × 20 ml-Portionspackung

Hellmann's VEGAN
Art.-Nr.: 36208
120 × 20 ml-Portionspackung

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 76483
8 × 430 ml-Squeezer

Hellmann's REAL
Art.-Nr.: 94954
80 × 33 ml-Gläschen



Probier' auch unsere anderen Saucen

Unsere Kaltsaucen sorgen auch pur für eine Top-Performance auf jedem Tisch.

Hellmann's Yellow Mustard
Art.-Nr.: 24461
8 × 250 ml-Squeezer

Hellmann's Yellow Mustard
Art.-Nr.: 44973
198 × 10 ml-Portionspackung

Hellmann's BBQ Sauce Original
Art.-Nr.: 40558
8 × 250 ml-Squeezer

Hellmann's Yellow Mustard
Art.-Nr.: 82120
3 × 2.5 kg-Dispenserbeutel

Hellmann's Original Mustard
Art.-Nr.: 94859
80 × 33 ml-Gläschen



HIER KLICKEN
UND MEHR ZU
HELLMANN'S
ENTDECKEN



Unilever
Food
Solutions