



· VON AIOLI BIS WASABI ·

# SAUCEN



EINFACH. KREATIV.  
**32**  
SAUCENABLEITUNGEN  
FÜR HELLMANN'S  
KETCHUP UND  
MAYONNAISE.



# 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



## 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 Oligastro 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



## 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



## 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



### 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 MAYONNAISE

## BBQ Mayonnaise mit Speck

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



## Blaukäse Mayonnaise

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



## Cocktailsauce

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



## Wasabi & Ingwer Mayonnaise

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



## Pesto Mayonnaise

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



## BBQ Whiskey Mayonnaise

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



## TIPP

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



## Mojito Mayonnaise

620 g Hellmann's REAL Mayonnaise  
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



## Randen-Meerrettich Mayonnaise

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



## Hummus-Mayonnaise

200 g Hellmann's REAL Mayonnaise  
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



## Senf & Honig Mayonnaise

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



# BASIC 3: HELLMANN'S VEGAN MAYO



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

## Avocado & Grill-Peperoni Mayonnaise

- 550 g Hellmann's Vegan Mayo
- 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 Mayonnaise

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



## Pfeffer & Limonen Mayonnaise

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



## Sweet Corn Mayonnaise

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



## Kürbiskern Mayonnaise

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



## Miso-Apfel Mayonnaise

- 720 g Hellmann's Vegan Mayo
- 80 g Misopaste
- 200 g Äpfel, Brunoise
- Salz und Pfeffer



## TIPP

Diese Rezepte funktionieren natürlich auch mit Hellmann's REAL Mayonnaise.

## Spicy Preiselbeer Mayonnaise

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



## Pfeffer und Senf Mayonnaise

- 575 g Hellmann's Vegan Mayo
- 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 Mayonnaise

- 720 g Hellmann's Vegan Mayo
- 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 Mayo
- 170 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- 85 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 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 l-Eimer

Hellmann's Tomato Ketchup  
Art.-Nr.: 82119  
3 × 2,5kg-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 Mayonnaise

Die perfekte Basis für Saucen, Dips, Salate und Dressings. Hellmann's REAL Mayonnaise, die beliebteste Mayonnaise weltweit\* und Hellmann's Vegan Mayo – bester Mayo-Geschmack für alle!

Hellmann's REAL Mayonnaise  
Art.-Nr.: 84511  
1 × 5 l-Eimer

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

Hellmann's Vegan Mayo  
Art.-Nr.: 76022  
1 × 2,5 kg-Eimer

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

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

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

Hellmann's REAL Mayonnaise  
Art.-Nr.: 82118  
3 × 2,25 kg-Dispenserbeutel



## 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

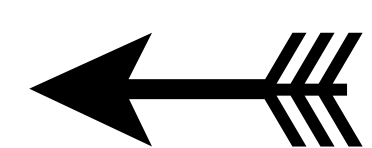
Hellmann's BBQ Sauce Original  
Art.-Nr.: 40558  
8 × 250 ml-Squeezer

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

\* Quelle: Euromonitor International Limited; Packaged Foods 2021 edition, retail value sales, umbrella brand name classification (includes all Hellmann's and Best Foods brand sales) 2020 data.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.