



· 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



Hot Ketchup

- 955 g Hellmann's Tomato Ketchup
- 45 g Harissa (Knoblauch-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 Schwarze Oliven, ohne Stein, gehackt
- 25 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- 25 g Basilikum, gehackt
- Salz und Pfeffer



Sardinische Sauce

- 900 g Hellmann's Tomato Ketchup
- 70 g Kapern, 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
- 10 ml Pflanzenöl
- 300 g Essiggurken, 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 Professional 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 Paprika, gegrillt, gehackt
- 150 g Mais, abgetropft, püriert
- 20 g Paprikapulver, geräuchert
- Salz und Pfeffer



Erdnuss Ketchup

- 630 g Hellmann's Tomato Ketchup
- 320 g Erdnussbutter
- 20 ml Tabasco
- 30 g Erdnüsse, gesalzen, gehackt
- Salz und Pfeffer



Ketchup, Viva Espana

- 755 g Hellmann's Tomato Ketchup
- 190 g Schwarze Oliven, ohne Stein, grob gehackt
- 25 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- 10 g Sardellenfilets, abgetropft, gehackt
- 20 g Basilikum, 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



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 und Pfeffer

Cocktailsauce

500 g Hellmann's REAL
445 g Hellmann's Tomato Ketchup
30 g Kren
250 ml Cognac
Salz und Pfeffer

Pesto Sauce

690 g Hellmann's REAL
30 g Pinienkerne, geröstet, gehackt
180 g Knorr Primerba Mise en Place Pesto
100 g Getrocknete Tomaten, abgetropft, gehackt
Salz und 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 Kichererbsen, abgetropft, püriert
2 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
100 ml Wasser
10 g Knorr Professional Klare Suppe
5 g Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer

Blaukäse Sauce

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

Wasabi & Ingwer Sauce

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

BBQ Whiskey Sauce

660 g Hellmann's REAL
200 ml Sauerrahm
40 g Sambal Olek
100 ml Whiskey
Salz und Pfeffer

Rote Rüben & Kren Sauce

670 g Hellmann's REAL
300 g Rote Rüben, gekocht, gemixt
30 g Kren
Salz und Pfeffer

Senf & Honig Sauce

740 g Hellmann's REAL
35 g Estragon Senf
90 g Dijon-Senf
60 g Körniger Dijon-Senf
75 g Bienenhonig
Salz und 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 & Gegrillte-Paprika Sauce

550 g Hellmann's VEGAN
160 g Paprika, gegrillt, gehackt
45 g Jalapenos, abgetropft und gehackt
200 g Avocados, mit der Gabel zerdrückt
45 g Koriander, frisch, fein gehackt
Salz und 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 und Pfeffer



Pfeffer & Limetten Sauce

930 g Hellmann's VEGAN
50 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
3 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
20 ml Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer



Sweet Corn Sauce

200 g Hellmann's VEGAN
800 g Mais, abgetropft, püriert
Salz und Pfeffer



Kürbiskern Sauce

700 g Hellmann's VEGAN
150 g Kürbiskerne
150 ml Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer



Miso-Apfel Sauce

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



Spicy Preiselbeer Sauce

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



Pfeffer und Senf Sauce

575 g Hellmann's VEGAN
130 g Hellmann's Tomato Ketchup
100 g Estragon Senf
30 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
130 g Essiggurken, gehackt
Salz und Pfeffer



Melanzani-Harissa Sauce

720 g Hellmann's VEGAN
270 g Melanzani, gegrillt, püriert
5 g Garam Masala
5 g Harissa (Knoblauch-Chili Paste)
Salz und Pfeffer



Aioli & Frühlingszwiebeln

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



TIPP

Diese Rezepte funktionieren natürlich auch mit Hellmann's REAL.



3 BASICS - UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN



Hellmann's Tomato 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.: 75905
1 × 5 l-Eimer

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

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

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

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



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

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

Hellmann's VEGAN
Art.-Nr.: 29020
Neu: 8 × 430 ml-Squeezer



Neu ab
Februar 2025

Probier' auch unsere anderen Saucen und Marinade

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.: 82120
3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel

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

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



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

Hellmann's BBQ Marinade
Art.-Nr.: 49191
1 × 4,8 kg-Kanister

HIER KLICKEN
UND MEHR ZU
HELLMANN'S
ENTDECKEN

