



· 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 (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 Primerba Mise en Place 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 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



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



Peanuts Ketchup

630 g Hellmann's Tomato Ketchup
320 g Erdnussbutter
20 ml Tabasco
30 g Erdnüsse gesalzen, 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 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 zerbröseln
5 ml Chili-Sauce
Salz & Pfeffer



Cocktailsauce

500 g Hellmann's REAL Mayonnaise
445 g Hellmann's Tomato Ketchup
30 g Meerrettich
50 ml Cognac
Salz und Pfeffer



Wasabi & Ingwer Mayonnaise

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



BBQ Whiskey Mayonnaise

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

Pesto Mayonnaise

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



Rote-Bete-Meerrettich Mayonnaise

670 g Hellmann's REAL Mayonnaise
300 g Rote-Bete-Salat in Würfeln,
30 g Meerrettich
Salz und 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



Hummus-Mayonnaise

200 g Hellmann's REAL Mayonnaise
650 g Kichererbsen, abgetropft, püriert
2 Stk. Limetten, Saft und Abrieb
100 ml Wasser
10 g Knorr Gemüsekraftbouillon
5 g Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer



Senf & Honig Mayonnaise

740 g Hellmann's REAL Mayonnaise
35 g Hellmann's Yellow Mustard
90 g 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 & Gegrillte-Paprika Mayonnaise

550 g Hellmann's Vegan Mayo
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 & 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 & Limetten Mayonnaise

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



Sweet Corn Mayonnaise

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



Kürbiskern Mayonnaise

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



Miso-Apfel Mayonnaise

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



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 Hellmann's Tomato Ketchup
100 g Hellmann's Yellow Mustard
30 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
130 g Gewürzgurken, gehackt
Salz & Pfeffer



Auberginen-Harissa Mayonnaise

720 g Hellmann's Vegan Mayo
270 g Auberginen gegrillt, püriert
5 g Garam Masala
5 g Harissa (Knoblauch-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



TIPP

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



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

- 1 × 5 kg-Eimer
- 12 × 430 ml-Squeezer
- 3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel
- 120 × 20 ml-Portionspackung
- 80 × 33 ml-Gläschen

- Art.-Nr.: 68550
- Art.-Nr.: 84488
- Art.-Nr.: 82119
- Art.-Nr.: 99639
- Art.-Nr.: 94860

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

- 1 × 5 l-Eimer
- 8 × 430 ml-Squeezer
- 3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel
- 120 × 20 ml-Portionspackung
- 80 × 33 ml-Gläschen

- Art.-Nr.: 84511
- Art.-Nr.: 76483
- Art.-Nr.: 82118
- Art.-Nr.: 99641
- Art.-Nr.: 94954

Hellmann's Vegan Mayo

- 1 × 2,5 kg-Eimer
- 120 × 20 ml-Portionspackung

- Art.-Nr.: 76022
- Art.-Nr.: 36208



Probier' auch unsere anderen Saucen

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

Hellmann's Yellow Mustard

- 8 × 250 ml-Squeezer
- 3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel
- 198 × 10 ml-Portionspackung

- Art.-Nr.: 24461
- Art.-Nr.: 82120
- Art.-Nr.: 44973

Hellmann's Original Mustard

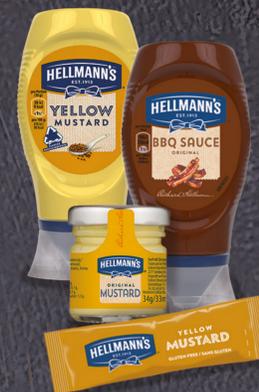
- 80 × 33 ml-Gläschen

- Art.-Nr.: 94859

Hellmann's Senfsauce

- 8 × 250 ml-Squeezer

- Art.-Nr.: 84661



Hellmann's BBQ Sauce Original

- 8 × 250 ml-Squeezer

- Art.-Nr.: 40558

Hellmann's BBQ Marinade

- 3 × 4,8 kg-Kanister

- Art.-Nr.: 94705

Hellmann's Pommes Frites Sauce

- 3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel

- Art.-Nr.: 29657

Hellmann's Deli Sauce

- 1 × 5 l-Eimer

- Art.-Nr.: 81286

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.