HELLMANN'S
EST.1913

• 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



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

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





Erdnuss Ketchup

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



Ketchup Orient

960 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
40 g Ras-el-Hanout, fein gemahlen
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



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

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



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



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

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 zerbröselt
5 ml Chili-Sauce
Salz & Pfeffer



Cocktailsauce

500 g **Hellmann's REAL Mayonnaise**
445 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
30 g Kren
250 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



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



BBQ Whiskey Mayonnaise

660 g **Hellmann's REAL Mayonnaise**
200 ml Sauerrahm
40 g Sambal Olek
100 ml 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



Rote Rüben Kren Mayonnaise

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



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 Professional Klare Suppe**
5 g Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer



Senf & Honig Mayonnaise

740 g **Hellmann's REAL Mayonnaise**
35 g Estragon Senf
90 g Dijon-Senf
60 g Körniger Dijon-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



TIPP

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

Miso-Apfel Mayonnaise



- 720 g **Hellmann's Vegan Mayo**
- 80 g Misopaste
- 200 g Äpfel, 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 **Knorr Ketchup**
- 100 g Estragon Senf
- 30 g Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, grob gemahlen
- 130 g Essiggurken, **gehackt**
- Salz & Pfeffer

Auberginen-Harissa Mayonnaise



- 720 g **Hellmann's Vegan Mayo**
- 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 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

1 × 5 kg-Eimer	Art.-Nr.: 68550
12 × 430 ml-Squeezer	Art.-Nr.: 84488
3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel	Art.-Nr.: 82119
120 × 20 ml-Portionspackung	Art.-Nr.: 99639
80 × 33 ml-Gläschen	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	Art.-Nr.: 84511
8 × 430 ml-Squeezer	Art.-Nr.: 76483
3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel	Art.-Nr.: 82118
120 × 20 ml-Portionspackung	Art.-Nr.: 99641
80 × 33 ml-Gläschen	Art.-Nr.: 94954
Hellmann's Vegan Mayo	
1 × 2,5 kg-Eimer	Art.-Nr.: 76022





Probier' auch unsere anderen Saucen

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

Hellmann's Yellow Mustard	
8 × 250 ml-Squeezer	Art.-Nr.: 24461
3 × 2,5 kg-Dispenserbeutel	Art.-Nr.: 82120
198 × 10 ml-Portionspackung	Art.-Nr.: 44973
Hellmann's Original Mustard	
80 × 33 ml-Gläschen	Art.-Nr.: 94859
Hellmann's BBQ Sauce Original	
8 × 250 ml-Squeezer	Art.-Nr.: 40558
Hellmann's BBQ Marinade	
1 × 4,8 kg-Kanister	Art.-Nr.: 49191

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.