

Rezepte

Markus Voit

16. August 2019

Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------------------------|--|
| BBQ-Butter | |
| Chipotle Chili Butter | |
| Kräuterbutter | |
| Limettenbutter | |
| BBQ-Sauce | |
| BBQ-Sauce mit Kellerbier | |
| Feurige Salsa Sauce | |
| Knoblauch-Joghurt-Sauce | |

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 1 | 1/2 Stück 50 g 1/2 EL 1/2 EL 1 1/2 EL 1/2 TL 1/2 TL | Butter (125g) Paprikamark oder Ajvar Worcestersauce Senf scharf Paprikapulver Salz Paprikaflocken | Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. |
| 2 | | Pfeffer Cayennepfeffer Chilipulver | Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, abschmecken. |
| 3 | | | Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Tipp: Paprikapulver für die Butter aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | | |
|---|-----------|-----------------------------|--|
| 1 | 1/2 Stück | Butter (125g) | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1/2 TL | Chipotle Chili | |
| | 1/4 TL | Paprikapulver geräuchert | |
| | 1/4 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Modifikationen: Einen Teelöffel Chiliflocken hinzufügen.

Ergibt eine klassische Kräuterbutter.

| | | | |
|---|---------|---------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Petersilie, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 Bund | Petersilie | |
| | 1 Bund | Schnittlauch | |
| | 1 x | Knoblauchzehe | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Ergibt eine erfrischende Limettenbutter.

- | | | | |
|---|---------|-------------|---|
| 1 | 1 Paket | Butter | Zuerst Schale der Limette abraspeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Anschließend die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zur Butter geben. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 x | Limette bio | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce mit Whiskey-Aroma.

| | | | |
|---|--------|------------------------------|--|
| 1 | 1 x | Zwiebel | Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. |
| | 2 x | Knoblauchzehe | |
| | 1 x | Apfel | |
| | 1 EL | Olivenöl | |
| 2 | 400 g | Tomaten stückig | Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whiskey zufügen und gut verrühren. |
| | 100 g | Tomatenmark | |
| | 125 g | Rohrzucker | |
| | 150 ml | Apfelessig | |
| | 50 ml | Worcestersauce | |
| | 50 ml | Whiskey rauchig | |
| 3 | 1/2 TL | Chilipulver | Dann 1/2 TL Chilipulver, 2 TL Paprikapulver, 1/2 TL Pfeffer und 1 TL Meersalz zugeben. |
| | 2 TL | Paprikapulver rosenscharf | |
| | 1/2 TL | Pfeffer schwarz | |
| | 1 TL | Meersalz | |
| 4 | | | Die Sauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sauce pürieren und sofort in eine saubere Flasche füllen. Anschließend über Nacht ziehen lassen. |

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Whiskys variiert werden.

Modifikationen: Rohrzucker von 200g auf 125g reduziert. Rapsöl durch Olivenöl ersetzt. Tomatenmenge von 300g auf 400g erhöht.

Ergibt eine scharf würzige BBQ-Sauce mit malziger Bier Note.

| | | | |
|---|--------|-----------------------------|---|
| 1 | 1 x | Zwiebel rot, mittelgroß | Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig anschwitzen. Das Ganze dann mit dem Kellerbier ablöschen. |
| | 2 x | Knoblauchzehe | |
| | 4 EL | Olivenöl | |
| | 340 ml | Kellerbier süffig | |
| 2 | 400 ml | Tomaten passiert | Anschließend die passierten Tomaten, den Honig, die Worcester Sauce, das Tomatenmark und den Senf hinzufügen. |
| | 8 EL | Honig | |
| | 4 EL | Worcester Sauce | |
| | 100 g | Tomatenmark | |
| | 2 TL | Dijon-Senf | |
| 3 | 1 TL | Salz | Den Pfeffer, die Chipotle Chili, die geräucherte Paprika und das Salz hinzugeben. Dann kurz aufkochen lassen. |
| | 1 TL | Pfeffer | |
| | 1/2 TL | Paprikapulver geräuchert | |
| | 1/2 TL | Chipotle Chili | |
| 4 | | | Bei geringer Hitze die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sauce abschmecken und ggf. nachwürzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen. |

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Zur Verwendung als Glasur für Grillgut die Soße weniger lange einkochen lassen, sodass sie eine dünnflüssige Konsistenz behält.

Ergibt eine feurige Sauce.

| | | | |
|---|--------|-----------------------------|---|
| 1 | 1 x | Zwiebel | Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten. |
| | 2 x | Knoblauchzehe | |
| | 2 x | Chilischoten (Jalapenos) | |
| | 1 EL | Olivenöl | |
| 2 | 425 ml | Stückige Tomaten | Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben. |
| | 4 EL | Apfelessig | |
| | 2 EL | Rohrzucker braun | |
| 3 | | Pfeffer schwarz Meersalz | Die Sauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen. |

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.

Ergibt eine Joghurt-Sauce mit Knoblauch Aromen.

| | | | |
|---|-----------------------------|--|---|
| 1 | 150 g 100 g 1 EL | Joghurt mild Crème Fraîche Mayonnaise | Zuerst Joghurt, Crème Fraîche und Mayonnaise verrühren. |
| 2 | 2 x 1 EL 2 EL 1 EL | Knoblauchzehen Dill Schnittlauch Zitronensaft | Knoblauchzehen schälen, hacken und unterrühren. Dill, Schnittlauch und Zitronensaft untermischen. |
| 3 | | Pfeffer schwarz Meersalz | Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen. |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank eine Woche.