

Grillsoßen und Marinaden

Rezepte von Marina Caktas von der Genusswolke in Offenbach

Biermarinade

Zutaten:

500 ml Duckstein Weizen Cuvee oder ein anderes Weizenbier je nach Geschmack

1 EL Balsamico Essig

1 EL Honig

5 EL braunen Zucker

2 EL Ketchup oder Barbecuesoße

Salz, Pfeffer

½ TL Chillipulver

1 TL Worcestersoße

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen wiederverschließbaren Beutel geben. Das Fleisch hinzufügen und gut durchschütteln. Für mindestens eine Stunde, idealerweise vier Stunden in den Kühlschrank legen.

Orangen- oder Ananas-Soja Glasur

Zutaten:

500 ml Orangen- oder Ananassaft

2 EL Sojasauce

4 TL Butter

Zubereitung:

Den Saft und die Sojasauce in einen Topf geben. Langsam köcheln lassen, bis die Menge auf ca. ¼ eingekocht ist. Die Sauce sollte eine zähe Konsistenz haben. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Fertig!

Ist gut geeignet zum Glasieren von Jakobsmuscheln oder Fisch, der anschließend gegrillt wird.

Genusswolke BBQ Sauce aus St. Louis - scharf-rauchige Geschmacksrichtung

Zutaten:

½ Zwiebel, fein geschnitten
Rapsöl zum Anrösten
4 Zehen Knoblauch, ganz fein geschnitten
¾ Tasse Bourbon Whiskey
½ TL schwarzen Pfeffer, gemahlen
½ TL Salz
2 Tassen Ketchup
¼ Tasse Tomatenmark
1/3 Tasse Apfelessig
2 TL Flüssigrauch (Liquid Smoke)
1 TL Worcestershire Sauce
½ Tasse braunen Zucker oder Bio-Rohrohrzucker
1/3 TL scharfe Sauce, z.B. Tabasco

Zubereitung:

Das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die geschnittene Zwiebel dazugeben und ganz kurz anrösten. Den Knoblauch und den Whiskey zufügen und für zehn Minuten leicht köcheln lassen. Sind die Zwiebeln ganz durchsichtig, alle anderen Zutaten hinzugeben. Alles kurz aufkochen lassen und danach die Hitze verringern und weitere 20 Minuten lang köcheln lassen.

Wird die Sauce zu dick, nach eigenem Gefühl etwas heißes Wasser zugießen. Für eine cremige BBQ Sauce den Sud durch ein Sieb streichen. Für eine Sauce mit Stückchen alles so lassen. Schmeckt lecker zu Hühnchen, Spare Ribs, Burger oder zum Marinieren von Pulled Pork. Schmeckt sogar auf Brot.