

SPECIAL SAUCE

Der Geheimtipp zu Würsten aller Art, Vorsicht macht süchtig! Mit subtilen feinen Zwiebelgeschmack. Auch perfekt zu Schweinskoteletts oder -schopf.
Es soll Leute geben die sich damit Ihren Schweinsbraten veredeln ! Mit gerösteten Kokosflocken verrührt zu geräuchertem Truthahn im Sandwich oder gegrillten Putenspießen !

BAR-B-Q SAUCE

Zu allem Gegrillten servieren oder Grillgut vorher damit einpinseln
Ripperl Rezept: Kochen Sie Schweinsripperl mit einem Lorbeerblatt und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone (Schale muss zum Verzehr geeignet sein) ca. 50 min bis sie weich sind. Dann bestreichen Sie die Ripperl mit der Sauce und lassen Sie 10 min einziehen. Kurz Grillen eventuell noch einmal einpinseln und fertig! Mehr von der Sauce dazu servieren.

KNOBLAUCH SAUCE

Der Klassiker. Zu allem Gegrillten oder pfannengebratenen Fleischstücken bzw. als Fondue-sauce. Auch zum Dippen von mundgerecht geschnittenen Gemügestiften – eine Allround-sauce, fast so wie selbstgemacht, nur ohne dem scharfen Nachgeschmack von ganz frisch gepresstem Knoblauch !

CHILI PIRI SAUCE

Für alle die es ‚heiß‘ mögen! Mit feinem geröstetem Paprika und Chillis zu allem Gegrillten und Kurzgebratenen. Verrühren Sie die Sauce mit ein wenig Mayonnaise und Yoghurt - schon haben Sie eine köstliche Fonduesauce !



GRILL SAUCEN SORTIMENT '08

GRILL & WOK HOT THAI SAUCE

Legen Sie gewürfelte Fleischstücke für Grill-Spieße oder auch ganze Hühnerfilets/Koteletts etc. für eine halbe bis 1 Stunde in die Marinade bzw. glasieren Sie das Grillgut auf dem Grill damit.

GRILL & WOK SWEET THAI SAUCE

Legen Sie Ihr Grillgut – Hühnerspieße, Garnelen, Fisch, Schweinsfilet etc. für ca. eine halbe Stunde in die Marinade und grillen Sie anschließend wie gewohnt. Gibt Ihrem Wokgericht den ultimativen Aha-Effekt! Köstlich: gegrilltes Thunfischfilet damit nachher glasieren !

GRILL & WOK SPICY MANGO SAUCE

Legen Sie Ihr Grillgut – Schweinskotelett, Garnelen, Steaks- in die Marinade bzw. bepinseln Sie Fischfilets damit. Gibt Ihrem Wokgericht eine fruchtige Note mit Biss!

GRILL & WOK ERDNUSS THAI SAUCE

Verrühren Sie die Sauce mit etwas Wasser und erhitzen Sie sie um sie warm zu gegrillten Satespießchen (mariniert mit Hot Thai Sauce) zu servieren oder geben Sie nach Geschmack ein paar Löffel in Ihr Wokgericht für ein neues Geschmackserlebnis.

INHALT DER SAUCEN: 290 ml in wiederverwendbarer tropffreier Squeeze-Flasche