



Superburger mit MEINE FEINE Spezi­alsauce

Grillen Sie Hamburgerlaibchen - fertig aus der Fleischabteilung oder selbstgemacht - bis Sie durch sind und servieren Sie sie in einem Weckerl auf einer Handvoll Rucola, einen großen Kleks Spezi­alsauce drauf, eventuell halbierte Cocktailtomaten und 2 Stück frittierte Zwiebelringe !

Tip: Hamburgerweckerl auf Grill kurz resch aufbähen



Thunfischsteak mit MEINE FEINE Sweet Thai Sauce

Mindestens 2 cm dicke Thunfischsteaks bester Qualität leicht salzen und auf beiden Seiten bei hoher Temperatur kurz grillen, sodass es in der Mitte noch roh, mindestens aber rosa ist und kurz vor dem Fertigwerden mit der Sweet Thai Sauce glasieren. Auf mit etwas Knoblauch kurz gedämpften Spinat oder Mangold mit Baguette servieren. Eventuell mit lila Basilikum dekorieren !



Satespießchen mit MEINE FEINE Erdnuss Sauce

Marinieren Sie Hühnerspieße mit MEINE FEINE Hot Thai Sauce und grillen Sie sie kurz. In der Zwischenzeit die Erdnuss Sate Sauce mit etwas Wasser aufkochen. Zu oder über die Spieße servieren. Optimal zum Darüberstreuen: ein Mix aus geröstetem Kokos, Erdnüssen (gehackt) und fertigen Röstzwiebeln ! Raffiniert ! Mit Knoblauchbrot und grünem Salat servieren. Schnell gemacht.



Hot Wings mit MEINE FEINE Knoblauchsauce mit Kick

Perfekt zur EM-Fussballrunde: Hühnerkeulen und -flügel in der Hot Thai Sauce marinieren, bei wenig Hitze grillen, kurz bevor sie fertig sind noch einmal einstreichen (funktioniert auch im Rohr). MEINE FEINE Knoblauchsauce mit etwas Gorgonzola (nach Geschmack) verrühren und mit in Stiften geschnittenem Stangensellerie oder Karotten servieren. VOLLTREFFER !!! Noch etwas zum Eintunken: Chili-Piri Sauce mit etwas Majonnaise verrührt.



Spareribs mit MEINE FEINE Bar-b-que Sauce

Spareribs mit einer unbehandelten in Scheiben geschnittenen Zitrone, Lorbeerblatt u. Oregano ca. 50 Minuten sanft kochen bis sie weich sind. Barbeque-Sauce mit etwas Hot Thai Sauce - je nachdem wie scharf Sie es wollen - verrühren, Ripperl herausnehmen, abtropfen lassen, auf beiden Seiten einstreichen. 3 Min. warten, kurz bis zur gewünschten Farbe grillen, noch einmal einpinseln. Rest der Sauce dazu servieren ! Da bleibt nichts übrig ! Im Ganzen oder in Teile geschnitten sehr gut.