



BBQ SAUCEN UND MARINADEN

Nicht nur zum Grillen. Mit ausgewählten, natürlichen Zutaten traditionell hergestellt, sind unsere „The Wood Bridge“ Saucen und Marinaden ein idealer Begleiter zu allen Arten von Fleisch,

Fisch und Hühnchen. Was wäre ein Barbecue ohne die richtige Sauce und Marinade? Mit unseren köstlichen Saucen und Marinaden bereichern Sie jedes Gericht und finden in der Vielfalt die perfekte Auswahl für jeden Geschmack.

Smoked BBQ Sauce

Passt perfekt zu Gegrilltem – ob Steak, Spareribs, Fisch oder vegetarischen Gerichten.

Real Burger Sauce

Passt perfekt zu Hamburger, gegrilltem Steak, Hühnchen und auch ideal zu Fisch!

Hot & Sweet Marinade

Ideal zum Einmarinieren von Schweinefleisch, Spareribs und Geflügel geeignet.

Tex Mex Tomato-Chili Sauce

Perfekt geeignet zu Fleisch aller Art. Oder mal anders – als Dip zu Mais-Chips!

Garlic Sauce

Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Gerichten!

Garlic & Herb Marinade

Perfekt geeignet zum Marinieren von Hühnchen, Steak und Krustentieren!

- mit freundlicher Empfehlung -

Taco Salat MIT TEX MEX TOMATO CHILI SAUCE

Zutaten für ca. 4 Personen



1/2	Eisbergsalat
500 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel
2 Flaschen	Tex Mex Tomato Chili Sauce
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
5	Tomaten
2 Becher	Schmand
100 g	Gouda, gerieben
1 Tüte	scharfe Tortillachips (Taco-chips)
2 TL	Magellan Kräuter-Pfeffer
2 TL	Magellan Bruschetta Arrabbiata
	Delica Meerspeisesalz aus der Mühle
	Paprika rosenscharf



Den Salat waschen, klein schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Bohnen und den Mais abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und mit Kräuter-Pfeffer, Bruschetta Arrabbiata, Salz und Paprika würzen. Die Mischung so lange braten bis das Hackfleisch durch ist.

Leicht abkühlen lassen und dann auf den Salat geben.

Die Tex Mex Tomato Chili Sauce darüber geben, Kidneybohnen, Mais und klein geschnittene Tomaten darüber schichten. Schmand auf dem Salat verteilen und alles mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Vor dem Servieren mit Taco-chips garnieren.

Veggi-Burger MIT REAL BURGER SAUCE

Zutaten für ca. 10 Burger



100 g	Grünkernschrot
175 ml	Gemüsebrühe
1 kleine	Möhre & Zwiebel
1 Stück	Sellerie
1/4	Lauchstange
1 EL	Speisestärke, Paniermehl
2 EL	Haferflocken
1 TL	Reute Mühle Ur-Senf No. 2 - mittelscharf
	Delica Meerspeisesalz & Pfeffermischung bunt aus der Mühle
	Muskatnuss, Gartenkräuter
	LAUX Landöl mit Buttergeschmack
	Vollkornbrötchen
10	Real Burger Sauce
1 Flasche	



Grünkernschrot mit der Gemüsebrühe aufkochen, auf kleiner Stufe ausquellen und anschließend abkühlen lassen.

Möhre und Sellerie schälen und fein raspeln, Zwiebel schälen und fein würfeln, Lauch waschen, putzen, längs halbieren und in feine Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben. Gewürze, Speisestärke, Haferflocken und Paniermehl zufügen. Den gequollenen Grünkernschrot dazugeben und alles gut durchmischen. Die Bratlingsmasse nochmals 10 Minuten quellen lassen, danach nochmal würzig abschmecken. Ca. 10 Bratlinge formen und in einer heißen, beschichteten Pfanne in reichlich Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig braten.

Brötchen halbieren, Bratling auf eine Hälfte legen und mit 1-2 Esslöffeln Real Burger Sauce bestreichen. Die 2. Hälfte des Brötchens auf den Bratling legen und servieren.



SAUCEN & MARINADEN

DIE KÖSTLICHSTEN GRILLBEGLEITER!

Backfisch MIT GARLIC SAUCE

Zutaten für 2 Portionen



500 g Fischfilets
125 ml Bier
125 g Mehl
2 Eier
40 g Butter

Delica Meerspeisesalz & Pfeffermischung bunt aus der Mühle
Garlic Sauce zum Dippen

Das Mehl mit Salz würzen und mit Bier verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst beiseite stellen. Das Eiweiß unter den Bierteig rühren und den Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Die Butter auf niedriger Temperatur zerlassen und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem Handrührgerät unter den Bierteig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

Das Fischfilet in mundgerechte Stücke teilen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Fritteuse ohne Korbeinsatz auf ca. 170 °C vorheizen. Die Fischportionen einzeln durch den Teig ziehen und vorsichtig ohne Korb in das heiße Frittierfett legen. Dabei nicht mehr als 5 oder 6 Fischstücke auf einmal frittieren. Sie dürfen sich nicht berühren. Nach ca. 5 Minuten den ausgebackenen Fisch mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm halten, bis der ganze Fisch frittiert ist.

Ein absoluter Genuss ist der Backfisch in Kombination mit der Garlic Sauce!



Grillburger MIT SMOKED BBQ SAUCE

Zutaten für 5-6 Portionen



500 g Hackfleisch, gemischt
100 g Paniermehl
1 Ei
2 TL Reute Mühle Ur-Senf No. 1 - scharf
100 ml Smoked BBQ Sauce
2 TL Magellan Kräuter-Pfeffer
2 TL Magellan Tomaten Dip
Delica Meerspeisesalz aus der Mühle
6 Burgerbrötchen
etwas Salat, Zwiebel & Käse

Das Hackfleisch mit Paniermehl, Ei, Senf und 2 Esslöffeln Smoked BBQ Sauce in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Gewürze zu der Hackfleischmischung geben und die ganzen Zutaten gründlich durchkneten.

Aus der Masse 5-6 gleichgroße Kugeln formen und diese anschließend platt drücken. Die rohen Burger-Patties am Rand des Grills platzieren und mit indirekter Hitze braten.

Die fertigen Burger-Patties zwischen ein Brötchen legen und mit etwas Smoked BBQ Sauce bestreichen. Den Salat, die Zwiebeln und den Käse je nach Geschmack mit auf den Burger-Pattie legen.

Unser Tipp: Dieser Grillbruger schmeckt auch mit der Real Burger Sauce köstlich!



Spareribs MIT HOT & SWEET MARINADE

Zutaten für 2 Portionen



1 Kg Spareribs
80 ml Hot & Sweet Marinade

Marinieren Sie die Spareribs mit der Hot & Sweet Marinade mindestens 20 Minuten. Für einen intensiven Geschmack lassen Sie das Grillgut über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Wichtig ist beim Grillen der Spareribs das Grillen mit indirekter Hitze. Das Grillgut am Gitter wird dabei nicht direkt auf die glühenden Kohlen gestellt, sondern daneben oder in die Mitte zwischen den Kohlen. Mit geschlossenem Deckel entsteht dann eine gleichmäßige Ober- und Unterhitze. Das Wenden des Fleisches ist so nicht mehr nötig.

Wenn die Spareribs innen zart und saftig und außen knusprig sein sollen, dann braucht es etwas Geduld. Essen kann man sie zwar eigentlich schon nach kurzer Zeit aber der wahre Genuss dauert etwas länger. Je nach der Dicke des Fleisches sollte man die Rippchen mindestens eine Stunde, besser 90 Minuten bei gleichmäßiger Hitze von ca. 150-160 °C grillen.

Ob man die Spareribs zwischendurch noch einmal mit Marinade bestreichen möchte oder nicht, hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab – wenn Sie intensiveres Aroma möchten, dann öfter einstreichen und länger am Grill lassen.

Wenn sich das Fleisch so weit zusammengezogen hat, dass die Knochstücke am Rand gut sichtbar sind und sich das Fleisch wunderbar leicht vom Knochen löst, dann sind die Spareribs fertig für den perfekten Genuss!



Hähnchenfilets MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER MARINADE

Zutaten für 4 Personen



800 g Hähnchenfleisch (4 Stücke)
100 ml Garlic & Herb Marinade

Tupfen Sie das Hähnchenfleisch mit etwas Küchenpapier ab und entfernen Sie die Sehnen. Anschließend wird jedes Hähnchenstück 3-4 mal mit einem Messer eingekerbt.

Die Fleischstücke in eine Form geben und die Garlic & Herb Marinade darüber verteilen. Das Fleisch innerhalb von 20 Minuten mehrmals darin wenden.

Das einmarinierte Fleisch ist nun bereit für den Grill.

Anstelle von Hähnchenfleisch können Sie auch ideal Steak oder Krustentiere mit dieser Marinade einlegen.

