

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- 1 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
- 1 Tasse BBQ-Sauce
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Tasse saure Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- Zahnstocher

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
- Jede Kartoffel der Länge nach halbieren und dann die flachen Seiten etwas abschneiden, damit die Kartoffeln stabil stehen.
- Mit einem Löffel oder einem Melonenausstecher eine Vertiefung in die Kartoffelhälften machen, aber nicht bis zum Boden durchbohren.

2. Kartoffeln backen:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Die Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und ca. 30 Minuten backen, bis sie weich, aber noch nicht vollständig durchgegart sind.

3. Bacon wickeln:

- Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und jede Kartoffelhälfte mit zwei Scheiben Bacon umwickeln, sodass die Enden überlappen.
- Die Baconstreifen mit Zahnstochern fixieren, damit sie beim Weiterbacken an Ort und Stelle bleiben.

4. Füllen und überbacken:

- Die BBQ-Sauce in die Vertiefungen der halbgebackenen Kartoffeln geben.
- Beide Käsesorten gleichmäßig in die Vertiefungen verteilen.
- Die Kartoffeln zurück in den Ofen stellen und weitere 20-25 Minuten backen, bis der Bacon knusprig und der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

5. Garnieren und servieren:

- Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Zahnstocher entfernen und mit den Baconstücken bestreuen, falls diese beim Backen abgefallen sind.
- Einen Klecks saure Sahne auf jede Kartoffel geben und mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Servieren:

Die Cheese BBQ Bacon Volcano Potatoes heiß servieren und genießen!

Tipps:

- Achten Sie darauf, den Bacon fest um die Kartoffeln zu wickeln, damit er beim Backen nicht abfällt.
- Für eine würzigere Variante können Sie Jalapeño-Ringe oder rote Pfefferflocken hinzufügen.
- Die Vertiefungen in den Kartoffeln können auch mit etwas Butter oder Kräuterbutter gefüllt

werden, bevor die BBQ-Sauce hinzugefügt wird, um zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Zutaten:

- 500 g Mehl (Typ 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Petersilie), fein gehackt
- 100 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Parmesan, optional)

Zubereitung:

1. Teig zubereiten:

- Das Mehl in eine große Schüssel geben.
- Die Trockenhefe (oder frische Hefe) mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und etwa 5 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schäumt.
- Die Hefemischung zum Mehl geben, das Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Teig ausrollen und vorbereiten:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen.
- Die geschmolzene Butter mit dem gehackten Knoblauch und den Kräutern mischen.
- Die Butter-Knoblauch-Kräuter-Mischung gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- Optional: Den geriebenen Käse gleichmäßig über den Teig streuen.

3. Falten und schneiden:

- Den Teig von der kurzen Seite her in etwa 5 cm breite Streifen schneiden.
- Jeden Streifen wie eine Ziehharmonika in gleichmäßige Falten legen und die gefalteten Streifen aufrecht in den Dutch Oven stellen. Die Falten sollten dicht nebeneinander stehen, aber noch etwas Platz zum Aufgehen haben.

4. Backen:

- Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen.
- Die Kohlen vorbereiten: Für einen 24 cm Dutch Oven etwa 16-18 Briketts unten und 8-10 Briketts oben verwenden, um eine gleichmäßige Hitze zu erzeugen.
- Den Dutch Oven über die Briketts stellen und die restlichen Briketts auf den Deckel legen.
- Das Faltenbrot etwa 30-40 Minuten backen, bis es goldbraun und durchgebacken ist. Zwischendurch kontrollieren, dass die Temperatur nicht zu hoch wird, um ein Verbrennen zu vermeiden.

5. Servieren:

- Das Faltenbrot aus dem Dutch Oven nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Das Brot in einzelne Falten teilen und servieren.

Tipps:

- Du kannst das Brot nach Belieben variieren, indem du z.B. Speck, Oliven oder getrocknete Tomaten zum Teig hinzufügst.
- Für ein rustikaleres Aroma kannst du dem Teig auch etwas Vollkornmehl beimischen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln (vorzugsweise festkochend)
- 3 EL Olivenöl oder geschmolzene Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Petersilie), fein gehackt
- 50 g geriebener Parmesan oder ein anderer Hartkäse (optional)
- 50 g Semmelbrösel (optional)

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Den Grill auf mittlere bis hohe indirekte Hitze vorheizen (ca. 200°C).

2. Schneiden:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und gut abtrocknen. Die Schale kann dran bleiben.
- Jede Kartoffel auf ein Schneidebrett legen und auf jeder Seite ein Holzstäbchen oder Esstäbchen platzieren. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, etwa 3 mm dick, dabei darauf achten, dass der untere Teil intakt bleibt.

3. Würzen:

- Olivenöl oder geschmolzene Butter in einer kleinen Schüssel mit gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
- Die Mischung über die geschnittenen Kartoffeln verteilen, dabei sicherstellen, dass etwas von der Mischung in die Schnitte läuft.

4. Grillen:

- Die Kartoffeln auf eine Grillpfanne oder einen Grillkorb legen, um zu verhindern, dass sie durch den Rost fallen. Alternativ kann eine Aluschale verwendet werden.
- Die Kartoffeln auf dem Grill bei indirekter Hitze platzieren und den Grilldeckel schließen.
- Etwa 30-40 Minuten grillen, bis die Kartoffeln weich und die Außenkanten knusprig sind. Zwischendurch die Kartoffeln mit etwas Olivenöl oder Butter bestreichen und darauf achten, dass sie nicht verbrennen.

5. Verfeinern (optional):

- Gegen Ende der Grillzeit die Kartoffeln mit geriebenem Parmesan oder einem anderen Hartkäse und Semmelbröseln bestreuen. Diese können leicht auf der Kartoffel schmelzen und eine knusprige Kruste bilden.
- Für eine zusätzliche Bräunung die Kartoffeln direkt auf den Rost legen und weitere 5-10 Minuten grillen.

6. Servieren:

- Die Kartoffeln vom Grill nehmen und mit den gehackten frischen Kräutern bestreuen.
- Sofort servieren und genießen.

Tipps:

- Wenn du keine Grillpfanne oder keinen Grillkorb hast, kannst du auch dicke Scheiben von Gemüse (z.B. Zucchini oder Auberginen) unter die Kartoffeln legen, um zu verhindern, dass sie durch den Rost fallen.
- Kontrolliere regelmäßig die Kartoffeln, um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen, und passe die Hitze gegebenenfalls an.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Zutaten:

Roastbeef:

- 1,5 kg Roastbeef im Ganzen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, halbiert
- 2 Zweige Rosmarin

- 2 Zweige Thymian

Riesengarnelen:

- 12 Riesengarnelen, geschält und entdarmt
- 2 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Paprikapulver

Grüner Spargel im Speckmantel:

- 500 g grüner Spargel
- 12 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl

Aioli auf Milchbasis:

- 100 ml Milch (bei Raumtemperatur)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 200 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Hasselback-Kartoffeln:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 50 g geriebener Parmesan
- Frische Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian) zum Bestreuen

Zubereitung:

Roastbeef:

1. Das Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Das Fleisch großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten scharf anbraten, bis es eine schöne Kruste hat.
5. Das Roastbeef zusammen mit den halbierten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian in einen Bräter legen und im Ofen bei 180°C ca. 50-60 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 54-56°C erreicht hat (für medium-rare).
6. Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen, bevor es in dünne Scheiben geschnitten wird.

Riesengarnelen:

1. Die Garnelen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Paprikapulver marinieren.
2. Eine Grillpfanne erhitzen und die Garnelen 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie rosa und durchgegart sind.

Grüner Spargel im Speckmantel:

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Bacon umwickeln.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel im Speckmantel 8-10 Minuten braten, bis der Speck knusprig ist.

Aioli auf Milchbasis:

1. Milch, gehackten Knoblauch, Dijon-Senf und Zitronensaft in eine hohe schmale Rührschüssel oder den Behälter eines Stabmixers geben.
2. Mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine kurz durchmischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Das Olivenöl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen, währenddessen kontinuierlich mixen, bis eine dickere, cremige Konsistenz entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hasselback-Kartoffeln:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen. Jede Kartoffel in dünne Scheiben schneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden, sodass sie am Boden noch zusammenhängt.
3. Die geschmolzene Butter mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch mischen und die Kartoffeln damit bestreichen.
4. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 45-60 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind.
5. Kurz vor dem Ende der Backzeit den geriebenen Parmesan über die Kartoffeln streuen und weitere Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
6. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Servieren:

Die Rosa gebratenen Roastbeefscheiben zusammen mit den gegrillten Riesengarnelen, dem grünen Spargel im Speckmantel, den Hasselback-Kartoffeln und der Aioli auf Milchbasis auf Tellern anrichten.

Zutaten:

- 1,5 kg Picanha vom Kalb (Tafelspitz mit Fettschicht)
- Grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Vorbereitung des Fleisches:

- Die Picanha vom Kalb abspülen und trocken tupfen.
- Überschüssiges Fett abschneiden, aber eine etwa 1 cm dicke Fettschicht auf der Oberseite belassen, um das Fleisch saftig zu halten.

2. Fleisch würzen:

- Das Fleisch großzügig mit grobem Meersalz einreiben. Das Salz hilft, die Aromen zu intensivieren und das Fleisch zart zu machen.

3. Spießen:

- Die Picanha in dicke Streifen schneiden (ca. 5 cm breit).
- Jeden Streifen in einer Halbmondform auf lange Metallspieße stecken.

4. Grillen:

- Einen Grill (Holzkohle oder Gas) auf hohe Hitze vorheizen.
- Die Picanha-Spieße auf den Grill legen und bei direkter Hitze etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis sie eine schöne Kruste entwickelt haben.
- Danach die Spieße auf indirekte Hitze legen und weitere 20-25 Minuten grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist (medium-rare bis medium ist empfehlenswert).

5. Servieren:

- Die Picanha-Spieße vom Grill nehmen und das Fleisch in dünnen Scheiben gegen die Faser schneiden.
- Sofort servieren, damit das Fleisch schön saftig bleibt.

Beilagen:

- Traditionelle Rodizio-Beilagen wie gegrillte Ananas, Maniokmehl (Farofa), Reis, schwarze Bohnen (Feijoada) und frische Salate passen hervorragend dazu.

Tipps:

- Lassen Sie das Fleisch nach dem Würzen etwa 15 Minuten ruhen, bevor Sie es auf den Grill legen, damit das Salz besser einziehen kann.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Garstufe genau zu kontrollieren. Medium-rare liegt bei einer Kerntemperatur von etwa 57-60°C.

Genießen Sie Ihr Picanha vom Kalb Rodizio-Style!

Krustentierschaumsuppe mit Cognac und gebratener Garnele

Zutaten:

Für die Suppe:

- 500 g Krustentierschalen (von Garnelen, Hummern oder Krabben)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Cognac
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Liter Fischfond
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Thymianzweige
- 200 ml Sahne
- Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Cayennepfeffer

Für die gebratene Garnele:

- 4 große Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Suppe:

1. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf über mittlerer Hitze. Füge die Krustentierschalen hinzu und röste sie, bis sie gut gefärbt sind.
2. Gib die Karotte, den Sellerie und die Zwiebel dazu. Lass das Gemüse einige Minuten mitrösten, bis es leicht weich wird.
3. Rühre das Tomatenmark ein und lasse es kurz mitrösten.
4. Lösche mit Cognac ab und lasse ihn fast vollständig einreduzieren. Gieße dann den Weißwein dazu und reduziere die Flüssigkeit um die Hälfte.
5. Füge den Fischfond, das Lorbeerblatt und die Thymianzweige hinzu. Lass die Suppe bei niedriger Hitze ungefähr 30 Minuten köcheln. Entferne zwischendurch den Schaum und die Schalenreste, die an die Oberfläche steigen.
6. Siebe die Suppe durch ein feines Sieb und drücke dabei fest auf die Schalen, um alle Aromen zu extrahieren.
7. Bringe die klare Suppe zurück in den Topf und rühre die Sahne ein. Lass die Suppe nochmals aufkochen und reduziere sie leicht, bis sie eine samtige Konsistenz hat. Schmecke mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer ab.

Gebratene Garnele:

1. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne über hoher Hitze.
2. Würze die Garnelen mit Salz und Pfeffer und brate sie von jeder Seite 1-2 Minuten, bis sie gerade durchgegart und leicht gebräunt sind.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Kabeljaufilet unter der Senfkruste mit Petersilien-Kartöffelchen, tourniertem Gemüsebouquet und Weißweinsauce

Zutaten:

Für das Kabeljaufilet:

- 4 Kabeljaufilets (à 150-200 g)
- 2 EL Dijonsenf
- 4 EL Paniermehl
- 2 EL gehackte Petersilie
- Abrieb einer Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Petersilien-Kartöffelchen:

- 600 g kleine Kartoffeln
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz

Für das tournierte Gemüsebouquet:

- 8 Fingermöhren
- 1 kleiner Kohlrabi
- 1 kleiner Romanesco
- 100 g Erbsen (frisch oder gefroren)
- Salz
- 1 EL Butter

Für die Weißweinsauce:

- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Kabeljaufilet:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Kabeljaufilets salzen, pfeffern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Dijonsenf gleichmäßig auf den Filets verteilen.
4. Paniermehl mit Petersilie, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mischen und auf den Senf streuen. Leicht andrücken.
5. Die Filets im Ofen ca. 12-15 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Petersilien-Kartöffelchen:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis sie gar sind.
2. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und dann mit der Butter und Petersilie vermengen. Mit Salz abschmecken.

Tourniertes Gemüsebouquet:

1. Das Gemüse putzen. Die Möhren und Kohlrabi in gleichmäßige Stücke schneiden, den Romanesco in Röschen teilen.
2. Möhren und Kohlrabi in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren, dann Romanesco zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Zuletzt die Erbsen hinzufügen und 2 Minuten mitkochen.
3. Das Gemüse abgießen, kurz in Eiswasser abschrecken und dann in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken. Salzen nach Geschmack.

Weißweinsauce:

1. Die Schalotte in 1 EL Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.
2. Fischfond oder Gemüsebrühe zugeben und wiederum auf die Hälfte reduzieren.
3. Sahne einrühren, leicht köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Grillbrot

60g frische Hefe

1 Kg Mehl Typ 550

2 Prisen Zucker

2 TL Salz

2 El Butter

550 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Hefe und den Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen.

Die Restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Zum Bestreichen:

6 Zehen Knoblauch

1 El getrockneten Oregano

250 ml Olivenöl

2 TL Salz

Alle Zutaten in den Thermomix geben, und bei 80 Grad für 5 Minuten mixen.

Flammlachs vom Smoker auf gegrilltem Fenchelsalat mit karamellisierten Orangen

Zutaten:

Für den Flammlachs:

- 1 großes Lachsfilet mit Haut (etwa 1-1,5 kg)
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Eine Handvoll Buchenholzspäne (für den Smoker)

Für den gegrillten Fenchelsalat:

- 2 große Fenchelknollen
- 2 EL Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Einige Spritzer frischer Zitronensaft
- Frische Kräuter nach Wahl (z.B. Dill, Petersilie)

Für die karamellisierten Orangen:

- 2 große Orangen
- 2 EL Zucker
- 1 EL Butter

Anleitung:

Flammlachs:

1. **Vorbereitung des Lachses:** Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Mit Olivenöl einreiben, dann großzügig mit Meersalz und Pfeffer würzen.
2. **Smoker vorbereiten:** Den Smoker auf etwa 120°C vorheizen und die Buchenholzspäne gemäß den Anweisungen deines Smokers hinzufügen.
3. **Räuchern:** Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost des Smokers legen. Den Lachs für etwa 1,5 bis 2 Stunden räuchern, bis das Fleisch durchgegart ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.

Gegrillter Fenchelsalat:

1. **Fenchel vorbereiten:** Die Fenchelknollen waschen, den Strunk entfernen und den Fenchel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. **Grillen:** Die Fenchelscheiben mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem vorgeheizten Grill (oder einer Grillpfanne) bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen, bis sie weich sind und Grillmarken haben.
3. **Anrichten:** Den gegrillten Fenchel in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

Karamellierte Orangen:

1. **Orangen vorbereiten:** Die Orangen schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. **Karamellisieren:** Zucker in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen, bis er goldbraun wird. Die Butter hinzufügen und verrühren. Die Orangenscheiben in die Pfanne geben und von beiden Seiten karamellisieren lassen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Chicken-Cherry Lollipop:

Rub:

10 Kirschlollis zerstoßen

1,5 EL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Majoran

1 TL Zwiebelgranulat

Cherry BBQ Sauce:

2 EL Brauner Zucker

4 EL Kirschmarmelade

150g Ketchup

1 TL Salz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Worcestershire

¼ TL gemahlene Chili

Den Zucker Karamellisieren, Marmelade dazugeben, alle weiteren Zutaten dazu. Etwa 20 min bei schwacher Hitze einkochen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82