

## Rund ums Grillieren – Marinaden, Salsas und Saucen Handout YoungStar 2022



Die heimlichen Stars des BBQ sind häufig nicht die Hauptzutaten sondern die geheimen Elixiere. Mit diesen magischen Mischungen, erlebt man immer und überall neue Geschmacksrichtungen, Farben und Texturen. Elixiere fügen helle und erfrischende Noten hinzu, die die reichhaltigen rauchigen und herzhaften Aromen des Grillens ausgleichen und versuchen die Bitterkeit, die durch die Verkohlung verursacht wird, zu mildern.

### **Chimichurri** - die Allzweck Geheimwaffe

Vom frischen Kräutergeschmack der Petersilie und des Oregano bis zur Schärfe des Rotweinessigs ist Chimichurri die ideale Ergänzung zu fettigen Fleischstücken, denn es liefert einen erfrischenden Geschmacks- und Säureschub

Ein einfaches **BBQ Gewürz** wo immer passt egal ob für Fisch Fleisch Geflügel oder Gemüse

**Elixier 1: Der Booster** – ideal für dunkles Fleisch

**Elixier 2: Flammenzähmer** - eine wunderbare Möglichkeit, den Geschmack von magerem Eiweiß wie Hühnerbrust und Fisch sowie von hellem Gemüse wie Spargel zu verbessern

FunkySoulFood GmbH  
Untere Gasse 2  
3800 Unterseen

info@funkysoulfood.ch  
www.reneschudel.ch

CHE-115.538.527 MWST  
CH4200790016288868528 IBAN



## Chimichurri

Für 8 Portionen

60ml Olivenöl  
16g frische geschnittene Petersilie  
2 Teelöffel frischer geschnittener Oregano  
2 Teelöffel Rotweinessig  
1 Teelöffel gehackter Knoblauch  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Chiliflocken

### ZUBEREITUNG

In einer Schüssel alle Zutaten zusammenmischen. Aufbewahrung im Kühlschrank bis zu 3 Tagen.

## BBQ Gewürz

Für ca. 80g

1.5 Teelöffel Rohrzucker  
1 Teelöffel Paprika geräuchert  
1 Teelöffel Zwiebelpulver  
1 Teelöffel Meersalz  
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Zimtpulver

### ZUBEREITUNG

In einer Schüssel alle Zutaten zusammenmischen. Aufbewahrung im bis zu 6 Monaten.

## Elixier 1 - Booster

Für 1 Tasse

60g Melasse  
90g Honig  
150g Worcestershire Sauce  
35g Flüssigrauch (z.B. Wright's Hickory Liquid Smoke)

### ZUBEREITUNG

Die Melasse und den Honig mischen und erwärmen, sodass die Mischung flüssiger wird und sich mit den anderen Zutaten leichter vermischen lässt. Die restlichen hinzufügen und gut umrühren. Die Mischung in eine Sprühflasche abfüllen.

FunkySoulFood GmbH  
Untere Gasse 2  
3800 Unterseen

info@funkysoulfood.ch  
www.reneschudel.ch

CHE-115.538.527 MWST  
CH4200790016288868528 IBAN



## Elixier 2 - Flammenzähmer

Für 3 Tassen

150g Apfelweinessig  
300g Apfelsaft  
12g Flüssigrauch (z.B. Wright's Hickory Liquid Smoke)  
300g Honig  
6g Zitronenschale  
9g Thymian  
3g gemahlene schwarze Pfefferkörner  
150g frischer Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit den schwarzen Pfefferkörnern in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Anschliessend Deckel drauf und 15 Minuten lang ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit den frisch gepressten Zitronensaft zu der Mischung geben und umrühren.

Dann die Mischung mit einem Kaffeefilter oder einem anderen feinen Filter absieben und in Sprühflasche abfüllen.

FunkySoulFood GmbH  
Untere Gasse 2  
3800 Unterseen

info@funkysoulfood.ch  
www.reneschudel.ch

CHE-115.538.527 MWST  
CH4200790016288868528 IBAN

