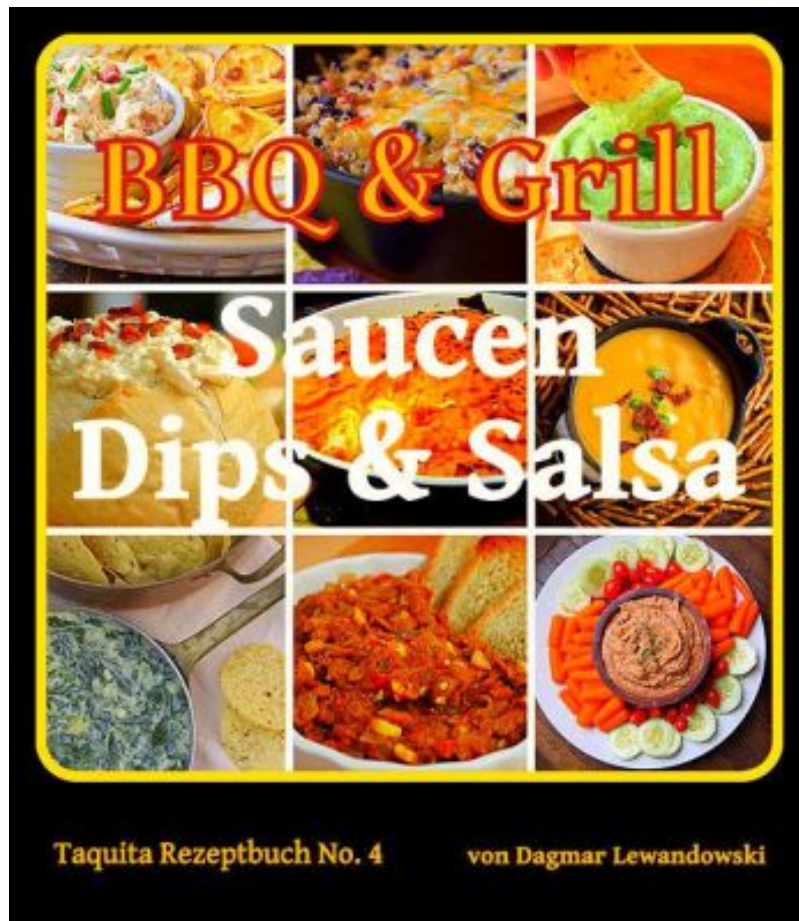


The Sauce is the Boss

29.05.2013, 08:36 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Taquita*



BBQ & Grillen - Saucen, Dips & Salsa - ebook

Dieser markige Werbespruch kommt von Sweet Baby Ray's, einem der bekanntesten Hersteller von BBQ-Saucen in Amerika. Es zeigt die große Bedeutung, die eine hervorragende Sauce für ein perfektes Barbecue oder eine perfekte Grillparty hat.

Lasst uns einen Blick werfen über den großen Teich, zu den Wurzeln dieser elementar wichtigen Nebensache, deren Entstehen bis in die Zeit der ersten Siedler zurückreicht. Der Ursprung ist nicht abschließend zu klären, jedoch stellen wir fest, dass es große regionale Unterschiede gibt.

Allen Saucen gemeinsam sind die Zutaten Essig, Tomatenpaste, (brauner) Zucker und flüssiges Raucharoma. In Kansas ist die gebräuchlichste und bekannteste BBQ-Sauce zuhause. Sie ist auf Tomatenbasis hergestellt, süß und dickflüssig. In Europa ist hauptsächlich diese Art von Saucen bekannt. KC Masterpiece, Bulls Eye, Hunt's und Sweet Baby Rays sind bekannte Vertreter dieser Richtung. Memphis Style Saucen sind im Grunde ähnlich und haben die gleichen Zutaten, jedoch ist der Essiganteil etwas größer und statt Zucker wird eher Melasse verwendet. Texas Style Saucen haben ebenfalls einen etwas höheren Essiganteil und beinhalten häufig einen guten Anteil von Paprika, Chilies und Zwiebeln. Texas Style BBQ Saucen sind dadurch in der Regel schärfer als die vorgenannten Saucen. Typische Vertreter sind z.B. die Bulls Eye Texas oder die Roadhouse Texas Tango BBQ Sauce. Wer es noch schärfer mag, ist mit der Roadhouse Hot Sweet and Tangy bestens aufgehoben. Aber Achtung: „Not for Amateurs.“ Man sollte scharfes Essen also schon gewohnt

sein. South Carolina Mustard Saucen haben aufgrund des hohen Senfanteils eine eher gelbliche Farbe. Weitere Zutaten sind Essig, Zucker und Gewürze. Vermutlich haben deutsche Siedler großen Anteil am Entstehen dieser Sauce, die hervorragend zu Hot Dog, aber auch zu Eiergerichten gereicht werden kann. Cattlemen Carolina Gold oder Hunt's Honey Mustard Barbecue Sauce sind Vertreter aus dieser Region. Im welligen Bergland von North Carolina und Tennessee findet sich eher eine tomatenbasierte, dünnflüssige, und stark essighaltige Variante. Diese eignet sich auch vorzüglich als Marinade, um das Grillgut zart einzulegen. Wählen Sie z.B. die Blues Hog Tennessee Red Sauce and Marinade oder die Roadhouse Southern Sunset Bar-B-Q-Sauce. Daneben gibt es noch weitere regionale Abwandlungen, wie zum Beispiel in der mexikanischen Grenzregion oder in Gegenden mit einem großen asiatischen Bevölkerungsanteil (San Francisco Teriyaki Sauce and Marinade, mit Teriyaki oder Hoisin-Anteil). Barbecue-Saucen mit hohem Zuckeranteil werden in der Regel zum fertig zubereiteten Grillgut gereicht. Als Basting oder Moppin Sauce eignen sich diese Saucen eher nicht, da der Zucker karamellisiert oder verbrennen kann. Als Finishing Glaze – gegen Ende des Grillvorganges – können diese Saucen jedoch verwendet werden. Basting oder Moppin Saucen haben einen niedrigeren Zuckeranteil, und der Anteil an Essig ist oft etwas höher. Auch gibt es spezielle Moppin Saucen. Man bestreicht damit das Grillgut während des gesamten Grillvorgangs. Dadurch bleibt das Grillgut saftiger und erhält ein zusätzliches Aroma. Moppin Saucen werden häufig bei Geflügelgerichten verwendet.

Und jetzt – Ran an den Grill oder Smoker!!
Lasst's rauchen...

Hier offenbart sich eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht! 60 köstliche Saucen, Dips & Salsas hält das Buch aus der Taquita-Reihe für Sie bereit. Die Zubereitung wird sehr detailliert beschrieben und mit ansprechenden Fotos ergänzt. Es handelt sich um ein sehr vollständiges Werk zum Thema Saucen, Dips & Salsas, das keinerlei Fragen oder Wünsche offen lässt!

"BBQ & Grillen - Saucen, Dips & Salsa"

Kindle Edition: 62 Seiten mit zahlreichen Fotos von Dagmar Lewandowski

Verlag: Harry Lewandowski; 1. Auflage (Mai 2013)

Erschienen: Mai 2013

Preis: 8,14 €

Erhältlich bei: http://www.amazon.de/Grill-Saucen-Taquita-Rezeptbuch-ebook/dp/B00D0EHH1I/ref=sr_1_13?s=digital-text&ie=UTF8&qid=1369760530&sr=1-13

Sie benötigen keinen Kindle, um Kindle-Bücher zu genießen. Laden Sie eine der kostenlosen Kindle Lese-Apps herunter für Android, PC, Tablets, Mac, iPad und iPhone:

http://www.amazon.de/gp/feature.html/ref=kcp_pc_mkt_lnd?docId=1000487353

Somit Ist das Buch für Sie von überall und quasi auf jedem mobilen Endgerät erreichbar. Probieren Sie es einfach aus!

Portrait

Autor Dagmar Lewandowski: Mit Freunden kochen, essen, genießen, leben. Und dabei fotografieren und die Rezepte sammeln. Beides nicht berufsmäßig, aber mit Professionalität und Leidenschaft. Taquita ist eine Rezeptsammlung mit Rezepten aus den unterschiedlichsten Regionen unserer Erde. Sie ist aus einer persönlichen Kochbuchidee heraus entstanden. Alle Rezepte wurden persönlich gekocht, fotografiert und das Wichtigste: auch persönlich verspeist! Die Einfachheit von Rezepten ist hier wichtig; das Produkt soll im Mittelpunkt stehen.

News-ID: 722890 • Views: 1183 (Stand: 07.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/722890/The-Sauce-is-the-Boss.html>