Bärlauch-Öl

Gold schimmernd und mit feiner Knoblauch-Note: Bärlauch-Öl ist die perfekte Zutat für raffinierte Salatdressing und kulinarische Akzente. Ich setze jeden Frühling eine neue Flasche an, sodass ich das ganze Jahr über einen Vorrat habe. Du kannst das Bärlauch-Öl zum Marinieren benutzen oder aber auch Mozzarella, Schafskäse oder Oliven darin einlegen. Wir lieben das Bärlauch-Öl gerne auch als edle Verfeinerung von Suppen, Risottos und Salate oder rösten unser Brot darin an.

Bier Mop

Kräftiges Bier, süßer Ahornsirup und die erfrischende Säure von Äpfeln: Meine liebste Mop Sauce ist eine Stout-Apfel-Mischung. Diese flüssige Marinaden wird während des Bratvorgangs aufgetragen. So bleibt Fleisch nicht nur besonders saftig, sondern wird auch extra aromatisch. Ob zum Grillen oder beim Garen im Ofen: So werden Pulled Pork und Co. extra zart.

Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnussdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die

ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!

Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

Feurige BBQ-Sauce

Ob als feurige Marinade oder scharfer Dip: Barbecue-Sauce verleiht Gerichten den richtigen Kick. Selbstgemachte ist diese umso fruchtiger und enthält statt Unmengen Zucker nur ein wenig Honig. Der Geschmack? Teuflisch gut! Die Farbe? Sensationell! Meine Empfehlung: Koreanische Chiliflocken.