Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

Buttermilch-Waffeln

Leicht salzig, außen kross, innen fluffig. Buttermilch-Waffeln sind Teil eines typisch amerikanischen Frühstück und verdammt lecker. Ob klassisch mit Speck und gebackener Tomate oder als vegetarische Variante mit frischen Früchten und Schlagsahne. Nur eins sollte hier nicht fehlen: Ahornsirup! Und davon reichlich. Da die amerikanischen Waffeln deutlich knuspriger als belgische Waffeln sind, können sie besonders viel davon

aufsaugen. Klingt köstlich? Ist es auch!

Pikante Thunfischcreme

Ob zum Dippen oder aufs Brot. Diese Thunfischcreme ist die richtige Wahl. Cremig, fruchtig und mit einer feinen Schärfe, kitzelt sie deine Geschmacksknospen. Wir lieben sie vor allem auf Körnerbrot, Dinkel-Toasties, Panini-Brot oder Toastbrot. Du kannst sie aber auch prima mit Brot- oder Gemüsesticks servieren.

Pizzabrötchen „Hawai“

Knusprig. Würzig. Schnell gezaubert. Pizzabrötchen waren in meiner Kindheit das Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch heute noch lieben wir den Partysnack, machen ihn gerne als simples Abendessen für größeren Besuch oder auch nur für uns selbst als perfektes Fast Food für den Filmabend. Das Beste: Das Topping lässt sich prima vorbereiten. So kann es im Kühlschrank gut durchziehen und wenn der Hunger kommt, sind die Pizzabrötchen in rund 20 Minuten fertig. Aber Vorsicht! Nicht die Zunge verbrennen, weil du es nicht mehr abwarten kannst hineinzubeißen.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

American Burger

Geröstete Burger-Buns, saftige Patties, zartschmelzender Käse, karamellisierte Zwiebeln und die perfekten Saucen. Mehr braucht ein perfekter Burger nicht. Ich serviere ihn am liebsten mit einer meiner Mayonnaisen, selbstgemachter BBQ-Sauce, Romana-Salat und frischen Tomaten. Aber genau hier kann man super variieren und beim nächsten Grillen so unzählige Burger-Varianten kreieren.

Getrocknete Blaubeeren

Blaubeeren stecken voller Vitamin-E und Antioxidantien. Ich verrate dir, wie du die gesunden Beeren im Dörrautomaten oder Backofen trocknen und so auch außerhalb der Blaubeer-Saison genießen kannst. So ernten wir die Beeren zwischen Juni und September. Was wir nicht frisch verzehren, trocknen wir und nutzen es dann zum Beispiel für selbstgemachtes Müsli.

Pulled Pork Menu

Einmal im Jahr gibt es bei uns ein Pulled Pork Buffet. Mit zartem Pulled Pork, selbstgebackenen Burger-Brötchen, zwei verschiedenen Coleslaws, ganz vielen Saucen und natürlich Pommes und Wedges. So kann sich jeder seinen liebsten Pulled Pork samt Beilagen zusammenstellen. Das Ergebnis: Ein interaktiver Abend mit kulinarischem Hochgenuss. Darauf hast du auch Lust? Dann durchstöbere meine liebsten Rezepte für ein Pulled Pork Menu und verzaubere deine Gäste mit einem amerikanischen Buffet der Extraklasse.

Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Pulled Pork Burger

Saftiges Pulled Pork, aromatische Saucen und frisch gebackene Burger Buns: Pulled Pork Burger sind das Highlight bei jedem BBQ. Wir servieren sie gerne zum Selbstzusammenbauen mit verschiedenen Saucen und Salaten. So kann jeder selbst entscheiden, ob er seinen Burger lieber mit cremigem Cole Slaw oder veganem mexikanischem Cole Slaw möchte. Und ob als er Sauce lieber South Carolina Mustard Sauce, Hot Sauce, Biersauce oder BBQ-Sauce haben mag. Das Ergebnis: Ganz viele verschiedene Burger Kreationen und jede Menge glücklicher Gesichter.

Fluffiges Toastbrot

Extra weich, voll im Geschmack. Ob fluffig oder kross getoastet: Frisches Toastbrot ist etwas ganz besonderes. Wir backen es am liebsten selbst und genießen es typisch amerikanisch mit Marmelade und Erdnussbutter aber auch zu Baked Beans oder als Grilled Cheese Sandwich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genieße jede Scheibe!