

Grill-Saucen

Ob mild, intensiv oder feurig. Ob zum Dippen, marinieren oder verfeinern. Ich verrate dir meine liebsten Grillsaucen-Rezepte von Hot Sauce über BBQ-Sauce und South Carolina Mustard Sauce bis hin zu sämiger Biersauce. Denn: Selbstgemachte Grillsaucen schmecken einfach gleich doppelt so gut! Finde deinen Liebling und begeistere deine Gäste! Denn wir alle wissen doch: das beste beim Grillen sind das Baguette und die Soßen.

Pommes Frites

Außen kross, innen weich. Pommes Frites verführen bereits mit ihrem Duft, doch ihr Geschmack ist einfach unbeschreiblich. Ob als Pommes Schranke mit Mayonnaise und Ketchup, als Fish & Chips oder als Beilage: Es gibt wohl keine beliebtere Zubereitungsart von Kartoffeln. Und du kannst sie ganz einfach selber zaubern.

Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten Curry-Mayonnaise.

Pulled Pork

Zartes, saftiges Fleisch, das förmlich auseinander fällt. Pulled Pork ist langsam geschmortes Schweinefleisch und gilt als die Königsklasse des amerikanischen BBQs. Beim Grillen verbringt das Fleisch bis zu 16 Stunden auf dem Rost, im Backofen gart es in rund fünf Stunden. Wer es besonders authentisch mag, mariniert das Fleisch zuvor mit einem sogenannten Dry Rub und übergießt es während des Bratvorgangs immer wieder mit einer Mop Sauce. Insgesamt kann die Zubereitung so 30 bis 40 Stunden dauern.

Curry-Mayonnaise

Gelb. Würzig. Cremig. Curry-Mayonnaise ist der perfekte Dip für Pommes und Süßkartoffelpommes. Denn manchmal muss es einfach was anderes als Ketchup oder normale Mayo sein. Mit Curry-Mayonnaise verleihst du deinen Fritten das nächste Mal einen exotischen Touch. Und: der Dip macht sich übrigens auch klasse auf Burgern!

Bier Mop

Kräftiges Bier, süßer Ahornsirup und die erfrischende Säure von Äpfeln: Meine liebste Mop Sauce ist eine Stout-Äpfel-

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.

Gebackener Hokkaido-Kürbis

Klassisch. Einfach. Und doch genial. Gebackener Hokkaidokürbis ist hierzulande vielleicht das beliebteste Kürbisgericht. Kein Wunder, backt sich der Kürbis doch quasi wie von selbst. Nicht mal schälen muss man ihn. An kalten Tagen ein würzig duftendes Blech aus dem Ofen zu ziehen hat, da schon etwas ganz besonderes. Wir servieren Hokkaido dabei am liebsten mit einem Sour-Creme-Dip.

Biersauce

Tiefschwarz. Intensiv. Malzig. Biersauce verleiht Braten und deftigen Gerichten wie Pulled Pork eine ganz besondere Note. Bei der Wahl des Bieres muss es hier unbedingt ein Stout, ein Ale mit starken Malz- und Röstaromen sein. Langsam einreduziert entsteht so eine herrliche Bratensauce.

Sour Creme Dip

Ob zu Ofenkartoffel, Pommes, gebackenem Kürbis oder Süßkartoffelpommes: Sour Creme ist der perfekte Dip für deftige Speisen. Mein Geheimtipp: Unbedingt frische Kräuter verwenden und für die süße etwas Honig nutzen. So erhält dein Dip ein feines Aroma, nach dem du dir die Finger lecken wirst.

Karamellisierte Röstkartoffeln

Röstkartoffeln sind meine vielleicht liebste Kartoffelbeilage. Super einfach und einfach köstlich. Schonend gekocht, gepellt und dann in Öl knusprig ausgebraten, erhalten sie ihren ganz besonderen Geschmack. Wenn du magst, kannst du sie auch im Ofen backen, aber in der Pfanne geschwenkt, werden sie von allen Seiten knusprig.

Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine Burger Buns): 360 Gramm Weizenmehl | 145 Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2 Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4,5 Stunden): 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Brot & Kleingebäck Rezepte](#) oder weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß

South Carolina Mustard Sauce

Eine klassisch amerikanische Sauce mit einem modernen Spin. South Carolina Mustard Sauce verfeinert Burger, Pulled Pork und ziemlich alles was zu einem guten Barbecue gehört. Bei mit kommt statt Ketchup, Hot Chili Sauce in die Mischung und statt nur scharfem Senf auch ein Hauch Dijon-Senf. Das Ergebnis: Eine perfekte Grill-Sauce für deine nächste Grillparty.