

## Das Geheimnis der Grill & Chilli Saucen



Zutaten, Herstellung & viele Rezepte

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 9,99 €

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

### Beschreibung

Es kommt nicht häufig vor, dass sich eine Koryphäe ihres Faches in die Karten schauen lässt.

Umso spannender ist es, Ralf Nowaks Rezepte und die Anekdoten zu ihrer Entstehung zu lesen - und seine Kultsaucen nachzukochen.

Der Gründer und Inhaber der ersten Hot-Sauce-Manufactur in Deutschland, auch bekannt unter dem Namen "der Painmaker", verrät seine ganz persönlichen Geheimnisse rund um die genauso leckeren wie scharfen Saucen und ermöglicht es seinen unzähligen Fans, die Kultsaucen selbst herzustellen.

Ein Buch, das die Möglichkeiten eröffnet selber in die Herstellung von richtigen Profisaucen einzusteigen, es macht Spaß zu experimentieren und eigene Saucen zu kreieren.

80 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 163 x 210 mm, Paperback, mit Klebeetiketten zum Beschriften hausgemachter Saucen, ISBN 978-3-86852-684-4.

## **Chili-Saucen**

Vorwort  
Herstellung  
Erste Hilfe  
Wissenswertes  
Fakten, Fakten, Fakten  
Schärfegrade & Sorten  
Aus dem Nähkästchen geplaudert

## **Rezepte**

Chiliessig  
Chiliöl  
Chili-Louisiane  
Louisiana Original  
Caribbean Habanero  
Chili-Salsa  
Chili-Mango-Chutney  
Chili-Jam

Küchentipps  
Gesetzesvorschriften  
Manufakturen  
Messen und Veranstaltungen

## **Grill- und BBQ-Saucen**

Grillen ist Männersache  
Bedeutung BBQ  
Ketchup  
BBQ-Saucen  
Grillsaucen  
Die wahre Entstehungsgeschichte der BBQ-Sauce

## **Rezepte Saucen**

Original Texanische BBQ-Sauce  
Original Steaksauce  
BBQ-Senf-Sauce  
Senf-Honig-Sauce  
Chicken-Wing-Sauce

## **Rezepte Mayonnaise**

Mayonnaise  
Alabama Hot  
Alabama Curry-Ingwer  
Alabama Limette  
Alabama Black-Crushed-Pepper  
Alabama Egg & Herbes  
Alabama Whiskey