

Dips und Sommer-Dressings zum Grillen

marinieren / würzen / dippen

DIP'S:

Rauchiger Bruschetta-BBQ-Dip (mild & würzig)

- ½ BBQ Essigzubereitung (Art.-Nr.: 20020)
- ½ Grigliata – Rauchöl (Art.-Nr.: 10078)
- Bruschetta Toscana Gewürzzubereitung (Art.-Nr.: 80052-G)

Bruschetta Toscana 3 bis 4 Minuten mit etwas BBQ Essigzubereitung einweichen, mit Grigliata – Rauchöl sämig rühren und eventuell noch einen Schuss BBQ Essigzubereitung hinzufügen, so dass die Mischung ca. ½ Essigzubereitung und ½ Öl ist um dem ganzen einen guten und runden Geschmack zu geben.

Rauchig pikanter BBQ Dipper (würzig & pikant)

- ½ BBQ Essigzubereitung (Art.-Nr.: 20020)
- ½ Grigliata – Rauchöl (Art.-Nr.: 10078)
- Tapas Picante Gewürzzubereitung (Art.-Nr.: 80049-G)

Tapas Picante 3 bis 4 Minuten mit etwas BBQ Essigzubereitung einweichen, mit Grigliata – Rauchöl sämig rühren und eventuell noch einen Schuss BBQ Essigzubereitung hinzufügen, so dass die Mischung ca. ½ Essigzubereitung und ½ Öl ist um dem ganzen einen guten und runden Geschmack zu geben.



MARINADEN ZUM GRILLEN:

(für Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse)

BBQ- Bulls Sommermarinade

- ½ BBQ Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20020**)
- ½ Grigliata – Rauchöl (**Art.-Nr.: 10078**)
- Bulls Pfeffersteak mit Rum Gewürzzubereitung (**Art.-Nr.: 80025**)

Bulls Pfeffersteak mit Rum (vorsichtig dosieren) 3 bis 4 Minuten mit etwas BBQ Essigzubereitung einweichen, mit Grigliata - Rauchöl anrühren, so dass eine leicht flüssige Marinade entsteht, die gut am Fleisch, Fisch, Geflügel und/oder Gemüse haftet. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen und dem genussvollen Grillen steht nichts mehr im Weg.

Je nach Geschmack kann man statt Bulls Pfeffersteak mit Rum zu dieser Grillmarinade auch folgende Gewürzzubereitungen aus unserem Sortiment nehmen:

- Bulls Hot Wings (**Art.-Nr.: 80029**)
- Bulls Spareribs (**Art.-Nr.: 80027**)
- Bulls Scampi & Gambas (**Art.-Nr.: 80028**)
- World of Cooking Asador (**Art.-Nr.: 80033**)
- World of Cooking Argentina BBQ Grill (**Art.-Nr.: 80032**)

BBQ- Grill- Marinade (fruchtig-scharf)

- 1/3 BBQ Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20020**)
- 1/3 Grigliata – Rauchöl (**Art.-Nr.: 10078**)
- 1/3 Mango Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20011**)
- Tapas Bravas Gewürzzubereitung (**Art.-Nr.: 80068-G**)

Tapas Bravas (vorsichtig dosieren) 3 bis 4 Minuten mit etwas BBQ Essigzubereitung einweichen, dann zu gleichen Teilen mit Grigliata – Rauchöl und Mango Essigzubereitung anrühren, so dass eine leicht flüssige Marinade entsteht, die gut am Fleisch, Fisch, Geflügel und/oder Gemüse haftet. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen und dem genussvollen, pikanten Grillen steht nichts mehr im Weg.

NEUE INSPIRATIONEN VON DIPS à la STEFANO:

(zu Baguette, Gemüse, Fleisch und Fisch)

Bruschetta Toscana al Parmigiano

- Bruschetta Toscana Gewürzzubereitung (**Art.-Nr.: 80052-G**)
- Genovese Olivenöl (**Art.-Nr.: 10060**)

Bruschetta Toscana mit etwas warmen Wasser 3 bis 4 Minuten aufquellen lassen, das Olivenöl Genovese unterrühren, so dass es eine leicht sämige Masse ergibt.

Einfach sensationell im Geschmack!!!!

Tapas Picante al Mango

- Tapas Picante Gewürzzubereitung (**Art. Nr.: 80049-G**)
- Mango Essigzubereitung (**Art. Nr.: 20011**)
- Elio Classico Olivenöl extra virgin (**Art. Nr.: 10004**)

Tapas Picante mit etwas Essigzubereitung Mango verrühren, 3 bis 4 Minuten quellen lassen und mit unserem Olivenöl Elio Classico, extra virgin auffüllen, so dass es eine leicht sämige Masse ergibt.

Ein wunderbarer fruchtiger Dip!!!

Tapas Paella Curry – Pfirsich-Aprikose Dip

- Tapas Paella Curry Gewürzzubereitung (**Art. Nr.: 80049-G**)
- Pfirsich-Aprikose Essigzubereitung (**Art. Nr.: 20098**)
- Frischkäse

Tapas Paella Curry mit etwas Essigzubereitung Pfirsich-Aprikose anrühren, 3 bis 4 Minuten quellen lassen und mit Frischkäse vermischen.

Ein fruchtiger Dip besonders zu Geflügel und Kalb!!!

Burrito Guacamole Dip mit Avocado

- Burrito Guacamole Dipper (**Art.- Nr.: 80SF5**)
- Zitrone Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20325**)
- Frischkäse

Burrito Guacamole Dipper mit etwas Essigzubereitung Zitrone anrühren, 3 bis 4 Minuten quellen lassen und mit Frischkäse vermischen.

Ein richtig toller Sommer-Dip für Genießer.

TOP 10 KOMPOSITIONEN

SOMMER DRESSINGS VON WÜRZWERK

Top 1

- 1/3 Erdbeer Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20089**)
- 1/3 Minze Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20101**)
- 1/3 Basilikum auf Olivenöl (**Art.-Nr.:10014**)

z.B. zu frischem Spargel mit Scampi, oder Erdbeerkompott mit Naturjoghurt!

Top 2

- 1/3 Calamansi Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20110**)
- 1/3 Mandel Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20017**)
- 1/3 Orange auf Olivenöl (**Art.-Nr.: 10053**)

z.B. zu frischem Feldsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln oder Rucola- Salat mit gebratenem Putenbrustfilet

Top 3

- 1/3 Passionsfrucht Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20013**)
- 1/3 Ingwer Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20012**)
- 1/3 Mandarine auf Olivenöl (**Art.-Nr.: 10033**)

z.B. Rohkostsalat mit Glasnudeln und Garnelen oder ein Sommersalat mit gegrillter Annans und Hähnchenbrustfilet

Top 4

- 2/3 Curcuma & Pfeffer Condifrutta (**Art.-Nr.: 20401**)
- 1/3 Limone auf Olivenöl (**Art.-Nr.: 10013**)
- Naturjoghurt

Unser **Goldenes Dressing** zu allen Salaten der Saison on Top auch als Dip!!!

Top 5

- 2/3 Tomaten & Basilikum Condifrutta (**Art.-Nr.: 20403**)
- 1/3 Basilikum auf Olivenöl (**Art.-Nr.:10014**)

z.B. zu Büffel-Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten
Kalt und Warm ein Gedicht!!!

Top 6

- 2/3 Feige & Dattel Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20022**)
- 1/3 Genovese Olivenöl (**Art.-Nr.: 10060**)

z.B. zu gebratenem und/oder gegrilltem Gemüse mit frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen verfeinert

Top 7

- 2/3 Himbeer Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20015**)
- 1/3 Basilikum auf Olivenöl (**Art.Nr.:10014**)

Einer unserer Klassiker passend zu allen Sommersalaten.
Schon mal auf Vanilleeis probiert? Einzeln nacheinander aufgießen!

Top 8

- 2/3 Mediterrane Kräuter Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20018**)
- 1/3 Zwiebel auf Olivenöl (**Art.-Nr.: 10052**)

z.B. zu Griechischem Salat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven

Top 9

- 2/3 Granatapfel Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20014**)
- 1/3 Limone auf Olivenöl (**Art.-Nr.: 10013**)

z.B. auf CousCous-Salat mit gegrilltem Gemüse und frischen Granatapfelkernen

Top 10

- 2/3 Feige Essigzubereitung (**Art.-Nr.: 20021**)
- 1/3 La Contadina Olivenöl (**Art.-Nr.: 10061**)

Das perfekte Dressing z. B. zu gegrilltem Ziegenkäse mit Zucchini und Mandeln, grünen Sommersalaten ...

... Salz & Pfeffer nach Geschmack zu jeder Dressing- Variante hinzufügen.