



# 5 BBQ Booster

by Joscha Bastians



Mit diesen Boostern könnt ihr jedes Gericht noch mal aufwerten. Probiert euch aus.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

#### 1.) *Eingelegte rote Zwiebeln*

- Alle Zutaten, bis auf die Zwiebeln in den Topf geben und auf dem Seitenkochfeld oder Herd zum Kochen bringen
- Die Zwiebeln in ganz dünne Ringe oder Halbringe schneiden
- Die Zwiebeln in das Einmachglas geben und die etwas abgekühlte Flüssigkeit aus a) darüber gießen
- Ca. 30min ziehen lassen und genießen. Für das volle Geschmackserlebnis müsst ihr das Glas verschlossen noch 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Geeignet für: Burger, Beef Tartar, Beilage im Salat

#### 2.) *Grünes Kräuteröl*

- Die Kräuter grob hacken und mit dem Öl in den Mixer geben
- Nun wird das Kräuter- Öl Gemisch durch das mit Küchentuch bestückte Sieb gefiltert. Dafür am besten eine Schüssel darunter stellen und anschließend in die Quetschfalsche o.ä. abfüllen.

#### 3.) *Selbst gemachte Mayo*

- Eigelb, Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren, bis es eine homogene Masse ist
- Nun das Öl ganz langsam und Stück für Stück (fast schon Tröpfchenweise), unter stetigem Rühren hinzugeben

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Einmachglas
- Mixer o. Pürierstab
- Sieb o. Küchentuch
- Flasche zum Abfüllen
- Schüssel
- Schneebesen
- Mini Dutch Oven o. Gusseisenpfännchen
- Topf

### Zutaten:

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
1)	
500g	Rote Zwiebeln
200ml	Wasser
200g	Weißweinessig
80g	Zucker
12g	Salz
3g	Senfkörner
2,5g	Pfefferkörner
1,5g	Koriandersamen
0,5g	Lorbeerblätter
2)	
250ml	Pflanzenöl (z.B.Olivenöl)
50g	Beliebige Kräuter
3)	
2	Eigelb
300ml	Kräuteröl
1TL	Senf
1 Prise	Salz & Pfeffer
Saft	einer Zitrone
4)	
2Knollen	Knoblauch
150g	Olivenöl
5)	

Nur wenn das Öl langsam hinzugefügt wird, kann sich durch den Senf, das Eigelb mit dem Öl zu einer Masse verbinden

Falls am Ende Öl und Eigelb nicht zu einer Masse vermenget haben, müsst ihr leider nochmal neu anfangen und das Öl noch langsamer, bei stetigem Rühren, hinzugeben

c) Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, noch mit Salz & Pfeffer abschmecken bzw. evtl. noch etwas des restlichen Zitronensaftes hinzugeben

Die Mayo hält bis zu 5 Tage im Kühlschrank, wenn sie nicht zu lange im Warmen stand

#### 4. *Confierter Knoblauch*

a) Den Grill auf 120° Deckeltemperatur einstellen

b) Den Knoblauch schälen und die einzelnen Zehen aus der Knolle herauslösen

c) Den Knoblauch mit dem Öl in das Gusseisenpfännchen o. den Mini Dutch Oven geben

d) Das Ganze darf jetzt ca. 1 Stunde auf den Grill o. in den Backofen und ist dann verzehrfertig

Verzehrmöglichkeiten: Kann weiterverarbeitet werden als Paste oder auf ein Baguette gestrichen werden. Außerdem kann es verschiedenen Gerichten beigemengt werden, da die Schärfe des Knoblauchs nun weg ist und nur das Knoblaucharoma noch hervorkommt

Alles was ihr nicht braucht, könnt ihr unendliche lange in einem Einmachglas, welches mit Öl gefüllt ist, im Kühlschrank aufbewahren



#### 5. *Cowboy Candy*

a) Die Jalapeños in Ringe schneiden

Wer es nicht ganz so scharf mag, am besten die Kerne entfernen

b) Die Jalapeñoringe mit den restlichen Zutaten in den Topf geben und auf dem Seitenkochfeld zum Kochen bringen. Anschließend in die Einmachgläser abfüllen und fertig

300g	Jalapeños
250ml	Apfelessig
350g	Zucker
1 Prise	Meersalz
1 TL	Senfkörner

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great