

WHISKEY VINEGAR

— ZUM BBQ —
FÜR MARINADEN & DRESSINGS



WWW.OILVINEGAR.COM

— WHISKEY VINEGAR —

Außergewöhnlich raffinierte Essigkreation mit edlem Whiskey-Geschmack.
Perfekt für Marinaden, BBQ und Dressings. Verleiht Dressings und (Whiskey-)
Saucen das gewisse Etwas. Genial für die BBQ-Saison!

Rezept Whiskey-Marinade:

Diese Whiskey-Essigkreation ist perfekt für Marinaden. Die enthaltene Säure macht das Fleisch schön zart und besonders geschmackvoll!

Marinade für 500g Fleisch/Geflügel:

- 4 Esslöffel Whiskey Vinegar
- 6 Esslöffel Olivenöl zum Backen & Braten
- 2 Teelöffel Senf
- 2 Teelöffel Texan Steak Rub (mit braunem Zucker für eine klebrige Konsistenz)
- 1 - 2 Teelöffel Habanero Chili Sauce (für extra Schärfe)

Auf dem Grill:

Ihre Geheimwaffe beim Grillen: Spareribs oder Pulled Pork
ca. halbstündlich mit Whiskey Vinegar besprühen für extra
Geschmack und eine feine Kruste beim Slow Cooking.

Rezept Whiskey-Dressing:

Der absolute Geschmacks-Kick für ein raffiniertes Dressing!

Rezept z. B. für Krautsalat:

- 4 Esslöffel Whiskey Vinegar
- 2 Teelöffel Honey Mustard
- 2 Esslöffel Olivenöl Mayonnaise



WWW.OILVINEGAR.COM