



der GenussLaden | Inh. Peter Knapp
Kuseler Str. 13 | 66885 Altenglan

Tel. 0 63 81 - 42 72 38 | info@genuss-laden.de
www.genuss-laden.de



Stonewall Kitchen | Rufus Teague | Spirit of Spice | Würzwerk | SaucenHeld

Alles für eine genussvolle
GRILL-SAISON !!!

Honey Barbecue Sauce | Stonewall Kitchen

Die Honey Barbecue Sauce ist eine wahrlich feine Würzsauc. Ihr süß-fruchtiges Aroma von frischen Tomaten und erlesenem Honig macht sie zu einem absoluten Muss für jede Grill-Session. Mild im Geschmack, bekommt sie im Abgang einen angenehmen Hauch von Schärfe durch natürlichen Chiliextrakt und Paprikaöl. Gleichmaßen empfehlenswert zu Spare Ribs, Chicken Wings, Burgern oder Pommes ist sie ein echter BBQ-Allrounder!

Unser Tipp: Honey Barbecue zusammen mit etwas Currypulver ergibt die perfekte Sauce für Currywurst!

Garlic Rosemary Citrus Sauce | Stonewall Kitchen

Exotische Sauce zum Grillen oder Marinieren. Ihre geschmackliche Zusammensetzung ist wahrlich ein Geniestreich: spritzige Zitrusfrüchte, leckere Ananasstückchen, aromatischer Ingwer, eine Prise Rosmarin und ein leichter Hauch von Knoblauch machen diese Sauce zum absoluten Hochgenuss.

Unser Tipp: Hervorragend geeignet zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu Geflügel. Je nach Geschmack harmoniert sie auch wunderbar mit anderen Fleischsorten.

Curried Mango Grille Sauce | Stonewall Kitchen

Wer die Curried Mango Grille Sauce probiert, unternimmt eine kleine Geschmacksreise ins ferne Indien: das feine, leicht scharfe Curry, der frische Saft von Passionsfrüchten und die liebliche Süße von Mango fügen sich zu einem wunderbar harmonischen Aroma zusammen. Sehr zu empfehlen ist die Grillsauce zu Hähnchen, gegrilltem Gemüse und Reisgerichten.

Unser Tipp: Obstspieße von exotischen Früchten grillen und mit Curried Mango Grille Sauce bestreichen - voilà, fertig ist der Nachtisch vom Grill.

Baby Back Rib Sauce | Stonewall Kitchen

Beliebte BBQ-Sauce nicht nur für Ribs: Mit braunem Zucker, Zwiebeln und leichtem Hickory-Aroma. Sie gehört mit ihrem sanft-rauchigen und mild-würzigen Aroma zu den Klassikern unter den BBQ-Saucen. Herzhaftes Tomatenmark und feiner Dijonsenf mischen sich mit der angenehm fruchtigen Note von naturreinem Maracuja- und Orangensaft und der zarten Süße von Melasse. Zusätzlich unterstützt der leichte Hickory-Rauch das typische ‚Barbecue-Flair‘ der Sauce.

Unser Tipp: Passt perfekt zu Ribs vom Rind oder Schwein - oder ebenso zu kross gebratenen Hähnchenschenkeln.

Maple Chipotle Grille Sauce | Stonewall Kitchen

Schon bei den alten Azteken wurden Chilischoten über offenem Feuer geröstet, um sie haltbar zu machen - sie nannten sie ‚Pochilli‘ (geräucherte Chili). Die Mexikaner machten daraus später den Namen ‚Chipotle‘, der sich bis heute gehalten hat. Maple Chipotle Grille Sauce verbindet den Geschmack kräftig-würziger Chipotle-Chilis mit süßem Ahornsirup. Abgerundet wird die milde Allround-Sauce mit frischen Tomatenstückchen und natürlich hergestelltem braunem Zuckersirup.

Unser Tipp: Kracker oder gegrillte Baguettescheiben mit Frischkäse und Maple Chipotle bestreichen - und fertig ist eine köstliche Vorspeise!

Roasted Garlic Peanut Sauce | Stonewall Kitchen

DAS absolute Highlight für alle Erdnuss-Fans. Neben echter amerikanischer Peanut Butter, überzeugt sie mit einem köstlichen Aroma von geröstetem Knoblauch und Zwiebeln. Die samtig-würzige Sauce erhält außerdem durch Zugabe von feinstem Currypulver und rotem Pfeffer einen kleinen Schärfe-Kick.

Unser Tipp: Perfekt zum Verfeinern von asiatischen Gerichten und zum Würzen von Hähnchen-Spießen und Schweinefiletstücken. Oder braten Sie Schweinefiletstücke mit Zuckerschoten, jungen Karotten an - Roasted Garlic Peanut Sauce hinzugeben, mit Reis servieren und mit gerösteten Cashewkernen bestreuen.

Honey Srirache Barbecue Sauce | Stonewall Kitchen

Süß, spritzig, rauchig, scharf - was für eine großartige Mischung! Allen Grillfans, die stets auf der Suche nach neuen Spezialitäten sind, bietet diese außergewöhnliche Grillsauce eine umwerfende geschmackliche Vielfalt: die herrliche Süße von braunem Zucker, Melasse und Honig und die Beigabe von echtem Hickory Smoke für die typisch rauchige Barbecue-Note. Zu guter Letzt sorgt noch ein Schuss traditionell-thailändische Sriracha-Sauce für einen aufregenden Schärfekick.

Unser Tipp: Sie eignet sich unter anderem hervorragend zu saftigen Rippchen, zartem Geflügel, leckeren Kebab-Spießen oder ganz einfach zum Dippen.

Smoky Peach Whiskey Sauce | Stonewall Kitchen

Smoky Peach Whiskey Sauce - allein schon der Name lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen: Pfirsiche, echter amerikanischer Southern Whiskey, feinsten Dijonsenf und zart-süßer Honig machen die Smoky Peach Whiskey Sauce zu einem echten Geschmackserlebnis... Wunderbar geeignet zu Hähnchenbrustfilets und Schweinemedallions. Die Sauce ist eine der beliebtesten Saucen in unserem Stonewall-Sortiment!

Unser Tipp: Die Smoky Peach Whiskey Sauce etwas verdünnt mit Olivenöl und Essig als schmackhaftes Dressing zu fruchtigen Sommersalaten genießen.

Buffalo Wing Sauce | Stonewall Kitchen

Unglaublich schmackhafte und gleichzeitig pikante Delikatesse, benannt nach der zweitgrößten Stadt des US-Bundesstaats New York. Sie besteht unter anderem aus einer pikanten Cayennepeffer-Mischung, aromatischen Worstersauce, süßer Melasse, Chilis und Knoblauch.

Unser Tipp: Perfekt zum Braten, Backen oder Dippen von Chicken Wings, eignet sich die Buffalo Wing Sauce ebenso hervorragend zu Crispy Chicken Burger, Hühnchentacos oder Nachos.

Rezept-Idee für Chicken Wings:

Chicken Wings mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech 20 Minuten bei 200 Grad C backen. Danach umdrehen und nochmals 15 Minuten goldbraun backen. anschließend in eine Schüssel geben und mit Stonewall Kitchen Buffalo Wing Sauce mischen. Zum Schluss nochmals 10 Minuten backen.

Mesquite Steak Sauce | Stonewall Kitchen

Mesquite ist ein Süßhülsenbaum, der vorwiegend im Westen von Nordamerika vorkommt. Mesquiteholz wird in der amerikanischen Küche gerne zum Räuchern und Grillen verwendet und gibt dem Essen den markanten Rauchgeschmack. Die Mesquite Steak Sauce vereint das rauchige Aroma mit kräftigen Chipotle-Peperoni, feinsten Melasse und Zwiebeln. Das Ergebnis: eine echte Western Barbecue-Sauce mit angenehmer Schärfe.

Unser Tipp: Ausgezeichnet zu T-Bone-Steaks, Ribs, Chicken Wings, oder als Marinade und Dip - nicht nur für Cowboys.

Country Ketchup | Stonewall Kitchen

Der aus reinsten Zutaten hergestellte Ketchup präsentiert sich tomatenfruchtig und leicht pikant im Geschmack. Das köstliche Aroma reifer Tomatenstückchen verbindet sich großartig mit der milden Süße von Zwiebeln und erhält durch die roten Chili-Flocken einen kleinen Schärfekick.

Unser Tipp: Sehr empfehlenswert zu Burgern, Pommes Frites oder einem herzhaften Steak - und unbedingt zu Bratkartoffeln oder Country Potatoes genießen!

Smokey Barbecue Aioli | Stonewall Kitchen

Sie suchen nach der perfekten Mayonnaise für saftige Burger oder getoastete Sandwiches? Eine, die sich geschmacklich von den üblichen Mayonnaisen abhebt? Dann sollten Sie unbedingt unser Smoky Barbecue Aioli von Stonewall Kitchen probieren! Zu den erlesenen Zutaten - u.a. feiner Dijonsenf, exquisiter Ahornsirup, würzige Chipotle-Chilis - gehört auch der natürliche Hickory-Smoke, der dem Aioli sein unverwechselbar rauchiges Aroma schenkt. Für BBQ-Fans ein absolutes Muss!

Unser Tipp: Abgesehen von gebratenen oder gegrillten Köstlichkeiten, können Sie Smoky Barbecue Aioli ebenso gut auch als Dip zu krossen Kartoffelecken oder frischen Gemüsestangen genießen.

NEU 2020: Rufus Teague - köstliche BBQ-Sauce aus Kansas City, USA (glutenfrei)

Der alte Rufus Teague hatte ein Gespür für gutes BBQ. Barbeque war seine Leidenschaft und der Legende nach arbeitete er besessen an den besten Saucen und Gewürzen. Als er sie perfektioniert hatte, füllte er sie in schöne Whiskyflaschen ab. Seine Rezepte leben noch heute weiter und Rufus Teague stellt weiterhin in Kansas City köstliche BBQ-Saucen mit den besten Zutaten her - 2020/21 haben wir diese vier Rufus-Teague-Saucen für euch dabei:



Honey Sweet | Rufus Teague

Milde BBQ-Sauce mit der Aromatik von Honig, braunem Zucker und Melasse - klassisch, aber unglaublich lecker...

Whiskey Maple | Rufus Teague

Eine kräftige BBQ-Sauce mit den feinen Noten von Whiskey, Ahornsirup und Melasse - mit der perfekten Süße...

Touch O' Heat | Rufus Teague

Würzige BBQ-Sauce mit Chili, braunem Zucker und Melasse - ausgewogene Mischung aus Süße und Schärfe...

Blazin HOT | Rufus Teague

Scharfe BBQ-Sauce mit Melasse, Chili und Chipotles - eine ordentliche Portion Schärfe mit leichter Süße...

Unser Tipp: Rufus-Teague-Sauce in Frischkäse eingerührt ergibt einen tollen Brotaufstrich und passt super zu Bagels und Wraps...

BBQ grill to thrill - Gewürzmischungen | Spirit-of-Spice

Green: Eignet sich sehr gut für Gemüse, Kartoffeln und helles Fleisch. Zwiebeln, Kräutern, Senf und Pfeffer würzen ohne extreme Schärfe!

Red: Grillaroma nach Art der Südstaaten: Rassig, feurig und mit einer feinen Rauchnote. Bestens für dunkles Fleisch, Kartoffeln und kräftiges Wurzelgemüse.

Chicken: Ideal für Geflügelfleisch - leicht südfranzösisch angehaucht durch Salbei, Rosmarin und Orange.

Seafood: Für festfleischige Fische und Meeresfrüchte, aber auch "grill-frei" für Fischaufläufe und Fischeintöpfe oder zum Würzen von Aioli zu gebratenen Garnelen.

Veggi: Zum Grillen von Gemüse, Kartoffeln, Veggi- Burgern oder Falafel, aber auch für Gemüse-Aufläufe, Kartoffel-Gratin und Gemüsesuppen...

Klassische Zubereitung: Gewürz mit doppelter Menge Öl verrühren, das Grillgut damit bestreichen und ggf. einige Stunden einziehen lassen.

BBQ Steak Pfeffer | Spirit-of-Spice

Vereint drei unterschiedliche Reifegrade von feinstem indischen Pfeffer: grün, schwarz und weiß! Der grüne Pfeffer sorgt für eine frische grasige Note, der schwarze Pfeffer bringt ein schönes Aroma und der weiße Pfeffer steuert eine schöne Schärfe bei. Abgerundet durch die fruchtige Note von geschnittenen roten Paprikaschoten.

BBQ Bulls & Dips | Würzwerk

Aromatische Grill-Gewürzmischungen zum Marinieren und Würzen von Schwein, Rind und Geflügel - einfach zubereitet, raffiniert im Geschmack. Typisch Würzwerk. Außerdem perfekt für die Grillsaison: Leckere Dip-Gewürzmischungen, aus denen sich neben Dips auch schnell eine köstliche Kräuterbutter zaubern lässt...

Unser Tipp: Sie eignet sich unter anderem hervorragend zu saftigen Rippchen, zartem Geflügel, leckeren Kebab-Spießen oder ganz einfach zum Dippen.

Würzige Grillsaucen | SaucenHeld

Unsere Saucenhelden sind Grillsaucen für jede Gelegenheit: Minz-Korinander, Sweet&Sour, Mango-Chili, Curry-Sauce und Minz-Chutney bringen orientalisches Flair auf den Tisch und peppen auch ganzjährig die Küche auf...

Senf-Spezialitäten | Senf & Co.

Klassisch, aber nicht langweilig: Fruchtiger Feigen-Senf, deftiger Orangen-Bier-Senf und kerniger Bratwurstsenf sind tolle Begleiter für jede Grill-Party. Ob Fleisch, Würstchen oder herzhaftes Brotzeit im Biergarten - Senf verpasst die richtige Würze! Auch Salatdressings lassen sich mit fruchtigem Senf sommerlich aufpeppen...

Rezept-Idee: Sommerlicher Burger (Zutaten für 4 Personen)

4 Lieblingsbrötchen/Burger-Brötchen, 300 g Sauerrahm, Malabar Pfeffer & Salz, BBQ Chicken, frischer Schnittlauch, etwas Zitronensaft, 4 Stück Hähnchenbrust
Parmesan Käse in dünnen Scheiben, 1 grüne Paprika, 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten, 200 g türkischer Rotkohlsalat

Zubereitung: Fleisch mit BBQ Chicken würzen und in einer Pfanne knusprig braten. Burger-Brötchen aufschneiden. Sauerrahm mit Pfeffer, Salz und Schnittlauchröhrchen mischen und abschmecken. Burger erst kurz vor dem Servieren zusammenbauen.

Für alle, die auch den Rotkohl-Salat selber machen möchten:

½ Rotkohl, in sehr dünne Scheiben geschnitten, 1 Bund glatte Petersilie (fein gehackt), Saft einer ½ Zitrone, 1 EL Salz, Pfeffer.

Rotkohl mit dem Salz gut durchkneten und 30 Min. ziehen lassen, dadurch wird der Kohl schön weich. Danach die Flüssigkeit abgießen und die anderen Zutaten zugeben. Alles gut mischen, abschmecken und auf dem Burger (kurz vor dem Servieren) verteilen.