



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für BBQ**:

F**ing delicious BBQ-Marinade

Zutaten:

- 80 ml Apfelessig
- 80 ml Pflanzenöl
- 80 ml Orangensaft
- 2 EL Worcestershiresauce
- 1 EL Chili-Spice-Mix für BBQ**
- 80 ml Ketchup

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Essig, Öl, Orangensaft und Worcestershiresauce gut miteinander verrühren. Den **Chili-Spice-Mix für BBQ** hinzufügen, verquirlen und alles zusammen mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Dann das Ketchup einrühren und die Marinade bis zur Verwendung kühl stellen.
3. Die Marinade eignet sich hervorragend zum Einmarinieren von Fleisch, Gemüse, Tofu und mehr. Nach dem Marinieren sollte das Grillgut immer mindestens drei Stunden, noch besser über Nacht, Zeit haben, im Kühlschrank durchzuziehen. Vor dem Grillen das Grillgut rechtzeitig aus der Marinade nehmen (Fleisch sollte zum Beispiel wieder Zimmertemperatur erreichen), abtropfen lassen, etwas abtupfen (damit keine Marinade ins Feuer tropft) und danach auf den Rost legen.
4. Die Marinade eignet sich auch als Dip Sauce bei der Grillerei. Für eine cremigere Konsistenz dann einfach die doppelte Menge Ketchup verwenden.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt