

Frank Winter

**SAUCEN,
DIPS**
& Marinaden

Die besten Rezepte
für die richtige Würze

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2022 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Fotos & Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1533-7

Frank Winter hat Germanistik, Soziologie und Philosophie studiert und mit dem Titel Magister Artium (M.A.) abgeschlossen.

Für sein Buch „Schottisch kochen“ wurde er von der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

„MARMELMANIA. Herrlich verrückte Marmeladen-Kompositionen“, erschienen im Jan Thorbecke Verlag, wurde mit dem Gourmand International Cookbook Award prämiert.

Ein literarisches Alter Ego hat Frank Winter sich mit dem Foodjournalisten Angus Thinnson MacDonald geschaffen, der in seinen im Oktober Verlag erscheinenden Schottland-Krimis als Detektiv ermittelt.

Inhalt

Vorwort

6

Marinaden und Rubs

8

Aromabutter und Aromaöl

22

BBQ-Soßen, Grillsoßen und Ketchups

34

Dips

60

Chutneys und Pickles

74

Register

88

Vorwort

NICHT NUR ZUR SOMMERZEIT

Wenn Sie diese Zeilen lesen, liebe Leserinnen und Leser, wohnen Sie sehr wahrscheinlich wie ich in deutschen Landen, die nicht mit 364 Sonnentagen gesegnet sind. Ergo musste ich kein Einstein sein, um mir folgende Frage zu stellen: Warum nicht Kulinaria kreieren, die fürs Grillfest unentbehrlich sind, aber selbst an kühlen Tagen genossen werden können? Da gibt es in der Tat Einiges.

Marinaden und Rubs kommen vor der Garung von Fleisch und Fisch ins Spiel. Steht das Essen auf dem Tisch, sind draußen wie drinnen Aromabutter, Aromaöl, BBQ-Soßen, Grillsoßen und Ketchups die Stars. Wer gerne tunkt, freut sich über Dips, und Fans herzhafter Küche genießen Chutneys und Pickles. Das eine oder andere Rezept mag eine längere Zutatenliste haben, weil nur damit der typische Geschmack erzeugt werden kann. Doch sind die Kochzeiten stets so kurz wie möglich. Es sollen neue Kulinaria sein, die sich einfach zubereiten lassen. Warum kommt beispielsweise im Handel eine würzige Butter allenfalls im Knoblauchkleid daher und nicht als Kapernversion? In den Regalen stehen viele Sorten Mayonnaise, aber keine mit Erdnusscreme. Schließlich: Die meisten Menschen lieben Mango, aber Mangosenf gibt es ebenso wenig wie Cranberry-Ketchup.

UNSER VORRATSSCHRANK

Nichts Schöneres als über ein Sortiment an Essigen zu verfügen, beispielsweise aus Rotwein, Weißwein oder Äpfeln. Beim Kochen von Ketchups und Grillsoßen können sie den entscheidenden Unterschied bewirken. Eine Kollektion an süßen Stoffen schlage ich auch vor. Sirup aus Zuckerrüben oder Reis sowie Honig. Geräucherte Gewürze

wiederum sind beziehbar über das Internet und manche Supermärkte. In meinen Einmachtopf gelangen zudem Bio-Dosentomaten und Bio-Passata im Glas, also flüssige Tomaten. Wenn das Ausgangsprodukt gut ist, leidet der Geschmack nicht im Vergleich zu frischen Tomaten. Die weiteren Vorteile liegen auf der Hand: Es spart Kosten, geht schneller und umständliches Entfernen von Kernen, die in Ketchup und Grillsoße niemand will, fällt weg. Zudem können wir ständig einkochen, nicht nur im schmalen Zeitfenster der Tomatenernte, wenn gleichzeitig noch andere Früchte zu Marmelade verarbeitet werden wollen. Im Übrigen bevorzuge ich stets und überall frische Ware (ebenfalls in Bio-Qualität), was etwa bei ungeschälten Zitrusfrüchten mehr als ratsam ist. Gewürze verwenden wir getrocknet und gemahlen. Es sei denn, in der Zutatenliste steht „gemörsert“. Meersalz bitte immer in feiner Form benutzen. Kräuter verwenden wir ebenfalls getrocknet. Wenn sie zu mörsern sind, steht das in der Zutatenliste.

Vor allem Tomatensoßen blubbern gerne heftig. Deshalb empfehle ich Vorsicht und einen langen Kochlöffel. (Gelier-)Zucker und Maisstärke werden etappenweise eingerührt. Ich fülle meine Grillsoßen und Ketchups in sterilisierte Einmachgläschen (220 ml), denn bislang ist mir noch keine Flasche ohne Reste begegnet, die sich partout nicht lösen wollen. Einem Glas dagegen kann ich meine Soßen gut entnehmen und sie besser dosieren. Alles, was ich produziere, bewahre ich im kühlen Keller (BBQ-Soßen, Grillsoßen, Ketchups, Chutneys und Pickles) oder Kühlschranks (Marinaden, Butter, Öl, Dips) auf, nach dem Öffnen nur noch im Kühlschrank. Ausnahme: Rubs.

Mir hilft die Produktion der Speisen prächtig dabei, die lange Phase bis zum Frühjahr und Sommer zu überstehen. Möge es Ihnen ebenso gehen. In jedem Fall wünsche ich viel Spaß in der Küche/am Grill, gutes Wetter und immer kräftiges Feuer!

Ihr Frank Winter

**Zu Gemüse, auf
Pumpernickel/
Baguette/Knäcke-
brot: Dieser Butter ist
alles recht.**



Würz-Würz TOMATEN- BUTTER

Zutaten für etwa 125 g

125 g Süßrahmbutter
1 EL gemörsertes Rosmarin
1 EL gemörsertes Oregano
½ TL Meersalz
2 EL Tomatenmark

1 – Butter mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, sodass sie schön weich wird. In einen Suppenteller geben. **2** – Butter platt drücken. Gewürze und Tomatenmark untermischen und mit zwei Esslöffeln alles kneten, bis die Masse weitgehend hellrot und alles gut verarbeitet ist. **3** – Ein großes Stück Frischhaltefolie auf dem Küchentisch auslegen. Butter darauf platzieren und rundum in Folie einwickeln. **4** – An beiden Enden fest drehen. Butter mit den Händen in Wurstform kneten und anschließend im Kühlschrank fest werden lassen.



Schön zu
vegetarischem Essen
und gekochten Eiern.

Wieder Indien

SCHARFE CURRYSOÛSE

Zutaten für 4 Einmachgläser à 220 ml

500 g Karotten
2 EL Rosinen
500 ml Wasser
3 EL mittelscharfes Currypulver
1,5 EL Rotweinessig
2 EL Maisstärke
100 ml Melasse
100 g Gelierzucker
1 TL schwarzer Pfeffer
1 EL scharfer Senf
1 TL Cayennepfeffer

1 — Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Rosinen und Wasser in einen Topf geben. 15 Minuten bei starker Hitze kochen. **2** — Topfinhalt pürieren. **3** — Currypulver, Rotweinessig, Maisstärke und Melasse einrühren. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. **4** — Gelierzucker einrühren, aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen, bis die Soße geliert. Darauf achten, dass nichts anhängt. **5** — Pfeffer, Senf und Cayennepfeffer einrühren.

REGISTER

A Shot of Alcohol – Amaretto-BBQ-Soße 40

Allround-BBQ-Soße 36

Amaretto-BBQ-Soße 40

Apfel-Mango-Senf 70

Basilikum-Grapefruit-Öl 33

Brown Sauce – Fruchtige Soße 44

Bunter Pickle-Mix 87

Chilisoße, moderat scharfe 46

China – Schön dicke Pflaumensoße 52

Cranberry-Ketchup 59

Crazy Cajun – Louisiana-BBQ-Soße 39

Currysoße, milde 48

Currysoße, scharfe 51

Erdbeer-Party – Frühjahrschutney 76

Erdnuss-Mayonnaise 65

Federgewicht – Erdnuss-Mayonnaise 65

Fischmarinade 15

Fisch-Rub 20

Fleischmarinade 11

Fleisch-Rub 16

Franks Favorit – Bunter Pickle-Mix 87

Fruchtige Soße 44

Frühjahrschutney 76

Für Fleisch-Fans – Allround-BBQ-Soße 36

Ganz klassisch – Fleisch-Rub 16

Geflügelmarinade 12

Geflügel-Rub 19

Geschmacklich konsequent – Knoblauch-Dattel-Dip 66

Geschmeidig – Geflügelmarinade 12

Grün mit Grapefruit – Basilikum-Grapefruit-Öl 33

Gut gelandet – Geflügel-Rub 19

Hello Everyone! – Fleischmarinade 11

Herbstchutney 80

Himbeer-Ketchup 55

Hoher Suchtfaktor – Sommerchutney 79

Indien – Milde Currysoße 48

Kapern-Butter 26

Karibik-Mix – Papaya-Senf-Creme 73

Knoblauch-Dattel-Dip 66

Koriander-Honig-Mayonnaise 62

Kürbis-BBQ-Soße 43

Louisiana-BBQ-Soße 39

Meesesbrise – Fischmarinade 15

Meerrettichdip 69

Milde Currysoße 48

Moderat scharfe Chilisoße 47

My Indian Summer – Herbstchutney 80

Nah und fern – Sauerkirsch-Ketchup 56

New Chow-Chow – Paprika-Pickles 84

Nur hier erhältlich – Paprika-Mango-Öl 30

Papaya-Senf-Creme 73

Paprika-Mango-Öl 30

Paprika-Pickles 84

Pflaumensoße, schön dicke 52

Pickle-Mix, bunter 86

Projekt Rot-Weiß – Fisch-Rub 20

Pumpkin Power – Kürbis-BBQ-Soße 43

Rote-Bete-Butter 29

Sauerkirsch-Ketchup 56

Scharfe Currysoße 51

Schön dicke Pflaumensoße 52

So schön anders – Cranberry-Ketchup 59

Sommerchutney 79

Soße, fruchtige 44

Tarnmanöver – Apfel-Mango-Senf 70

Tomaten-Butter 25

Urdeutsch und doch neu – Rote-Bete-Butter 29

Völkerverständigung – Moderat scharfe Chilisoße 47

Volles Programm – Koriander-Honig-Mayonnaise 62

Vom Mittelmeer – Kapern-Butter 26

Warum immer Marmelade? – Himbeer-Ketchup 55

Wieder Indien – Scharfe Currysoße 51

Winterchutney 83

Würz-Würz – Tomaten-Butter 25

Zitronen-Zauber – Winterchutney 83

Zünftig scharf – Meerrettichdip 69

