

Mongolisches Barbecue

Rezept von Stephan Schnieder

Asiatische BBQ-Sauce:

Zutaten für 300ml Saucen:

- 5 EL Pflaumenmus
- 1 TL Miso Paste
- 250ml Sojasauce
- 3 Stk Knoblauchzehen

Zubereitung und Anwendung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

Die Sauce ist die Basis. Je nach individuellem Geschmack werden trockene Gewürze zum Nachwürzen angeboten:

- Rote Chilli-Flocken für den scharfen Geschmack
- Grünes Chilli für scharf, aber auch aromatisch
- Gelbes und rotes Curry für den milderen Geschmack

Die trockenen Gewürze werden zuerst auf die individuelle Mongolische BBQ Mischung (Fleisch, Garnelen, Tofu, Pilze, Paprika, Gemüse, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Sprossen etc) gestreut.

Erst wenn die BBQ-Mischung auf der Plancha bzw. auf dem Grill liegt, wird die flüssige Basis Sauce hinzugegeben!