

WISSENSWERTES

Barbecue

— Würzöl —

Zutaten ● Kaltgepresstes Erdnussöl, Knoblauch, Pfeffer, Rosmarin, Kümmel, Senfkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren.

Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.

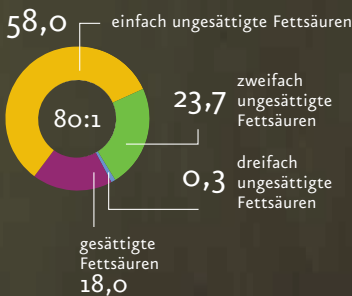
Charakter ● **Herzhaft-würzige** Kräuter-Gewürzkombination in hoherhitzbarem Erdnussöl.

Besonders lecker zu ● Grillfleisch und -Fisch, (Gemüse-)Spießen, in Marinaden.

Anwendung ● Zum Marinieren und Kurzbraten.

Hinweis ● Lichtgeschützt und dunkel, jedoch nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind. k.A. = für das Nährwertverhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren können keine aussagekräftigen Angaben gemacht werden.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

Barbecue Sauce

REZEPT

Zutaten für 2 Tassen

🕒 Zubereitungszeit: zirka 10 Minuten

🍷 Zutaten

- ½ Tasse Barbecue Würzöl
- 2 Zwiebeln, kleingeschnitten
- ¼ Tasse Tomatenessig (alternativ Weinessig)
- ¼ Tasse braunen Rohrzucker
- 2 TL grober Senf (Typ Dijon)
- 1 EL Soja Sauce
- 400 g kleingehackte Tomaten
- 2 TL Tomatenmark
- Meersalz

🍷 aus der Ölmühle Solling

- Barbecue Würzöl
- Tomatenessig

🍷 Zubereitung

• Alle Zutaten in einem Kochtopf miteinander vermengen.
• Sauce kurz aufkochen, dann bei milder Hitze 15 Minuten
• offen köcheln lassen. Mit einem Pürierstab pürieren oder
• durch ein Sieb passieren. Die Sauce kann kalt oder heiss ser-
• viert werden und eignet sich auch, um Grillgut damit zu
• bestreichen.

🍷 Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier:
oelmuehle-solling.de



ÖLMÜHLE
SOLLING

• Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1
• 37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0
• F 0 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de