

BBQ

M02076

Barbecue Sauce Americana



BARBECUE SAUCE AMERICANA

Fix und Fertig
M02076 im Geb. 25
2 Beutel mit je 2kg im Karton (4kg)
rauchige, süßsaure Würzsauce mit Tomaten-
und Pfeffernote
Zugabe nach Lust und Laune

PULLED PORC BURGER

Rezept-Nr.: HS_170516 1210

Rezept-Nr.: HS_170516 1036; HS_170516 1108

ZUTATEN

- 90 g Bauernbrötchen hell - Teamback
- 100 g Pulled Pork
- 30 g Cole Slaw
- 30 g M02076 BBQ Sauce Americana

ZUBEREITUNG

1. Das Brötchen nach Herstellervorgabe aufbacken und aufschneiden.
2. Mit dem zerissenen, heißen Fleisch (Pulled Pork) belegen und der BBQ Sauce drappieren.
3. Mit dem Salat garnieren, zuklappen mit einem Griffschutz servieren.

Die Rezepte für Pulled Pork und Cole Slaw können Sie bei uns erhalten.



RUMPSTEAK KRÄUTER GRÜN

Rezept-Nr.: B00095

ZUTATEN

- 1000 g Brühwurst in Streifen
- 300 g Gewürzgurken gewürfelt
- 200 g Tomatenpaprika in Streifen
- 400 g Mayonnaise
- 500 g M02076 BBQ Sauce Americana

ZUBEREITUNG

Die Mayonnaise mit der BBQ Sauce Americana gut verrühren und mit den anderen Zutaten vorsichtig vermengen.



WESTERN-RINDFLEISCHSALAT

Rezept-Nr.: B00097

ZUTATEN

- 1000 g gekochtes Rindfleisch in Streifen
- 500 g Tomatenketchup
- 300 g Gewürzgurken gewürfelt
- 150 g Tomatenpaprika in Streifen
- 100 g Mais Dosenware
- 150 g Silberzwiebeln
- 500 g M02076 BBQ Sauce Americana

ZUBEREITUNG

Den Ketchup mit BBQ Sauce Americana gut verrühren und mit den anderen Zutaten vorsichtig vermengen.

