

Rezepte für Ingwer-Genießer mit „Süßer Ingwer Sauce“



Artikel 19520, in 250 ml Glasflasche

Ingwer Sweet Sauce als Marinade zu gegrilltem Fleisch schmeckt genauso lecker auch über Eis, Pudding, in Quark und Joghurt oder Obst... einfach mal ausprobieren!

Ingwer Apfelmus

Ingwer gibt jedem Apfelmus einen besonderen ‚Kick‘!

Köstliche Tomatensauce mit Ingwer

Zutaten:

2 EL Ingwer Sweet Sauce (Topping), Art. 19520

3 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen

3 EL Tomatenmark

125 ml Hühnerbrühe

1 Tasse Dosentomaten, zerkleinert

1 Messerspitze Zucker

3 Blatt frischer Basilikum

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln sowie den Knoblauch garen. Später das Ingwer Refresher hinzufügen. Nach und nach Hühnerbrühe, Tomatenmark, zerkl. Tomaten und Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. 3- 4 Minuten kochen und schließlich mit Basilikum verfeinern.

Schweinebraten mit Whisky-Ingwer Glasur

Zutaten:

- ½ Tasse Buderim Ingwer Zitronen -Limonen Marmelade
- 1 Teelöffel **Ingwer Sweet Sauce (Topping)**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Teelöffel milder Dijon Senf
- 1 Eßlöffel Whisky
- 2 kg Schweinebraten ohne Knochen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel verrühren. Würzen Sie den Schweinebraten mit Pfeffer und Salz und plazieren Sie diesen in einem Bratentopf oder einer Grillplatte. Glasieren Sie den Braten und garen Sie ihn auf der mittleren Schiene bei 170 Grad ca. 40 Minuten. Den Braten bitte einmal wenden und wieder glasieren (passt hervorragend zu Gemüse und schmeckt auch kalt mit Salat)

Haben Sie Fantasie, probieren Sie Ingwer einfach in Ihren Lieblingsrezepten aus!

Buderim Ginger Ingwer Sweet Sauce (Topping)

eignet sich unter anderem hervorragend als Zugabe für:

Ingwer Plätzchen/ Ingwer Schokoladenkuchen / Puffer /Ingwer-Apfelkuchen...

Rühren Sie die Ingwersauce einfach in einen Mürbeteig und backen Sie wie gewohnt Kekse, Schokoladenkuchen oder Puffer mit oder ohne Schokoplätzchen. Eine sehr erfrischende Variante ist auch Apfelkuchen mit Ingwer.