FLAMING GRILL CONCEPTS

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

FLEISCH MIT GESCHMACK

Drei kühlfrische Rubs, die auf die bekannten Klassiker zurückzuführen sind. Diese wurden speziell für verschiedene Fleischsorten und -teile entwickelt. Die Marinaden sind beständig gegen hohe Temperaturen, wodurch sie vielseitig zu gebrauchen sind. Sie können die Marinaden in Low & Slow Prozessen oder als Lacksauce während des Garens verwenden.

Art.- Nr. 293147

HONEY & THYME RUB

Die klassische Geschmacksverfeinerung für Hähnchen: Honig und Thymian. Die Süße des Honigs und der würzige Thymian erzeugen den kühlfrischen, vollen Geschmack dieses Rubs und lässt während des Garvorganges eine Kruste entstehen. Hierdurch ideal für Hähnchenflügel und -schenkel, die auf dem BBQ Grill zubereitet werden.

GARLIC & SPRING ONION RUB

Basierend auf dem Geschmack der japanischen Teppanyaki Gerichte. Dieser kühlfrische Rub hat neben dem Sojageschmack auch den bekannten Geschmack des gerösteten Knoblauchs und der Frühlingszwiebel, wodurch diese Marinade einen würzigen und kräftigen Eigengeschmack hat. Besonders für Rindfleisch wie Beef und Steaks geeignet.

Art.- Nr. 294147

SOY & BLACK GARLIC RUB

Speziell als kühlfrischer Rub für Spare Ribs entwickelt, mit dem vorherrschenden Geschmack der Sojasauce und dem schwarzen Knoblauch. Etwas kräftiger im Geschmack, wodurch er sehr gut zu säuerlichem Schweinefleisch passt. Dieser Rub kommt am besten als Lack zur Geltung, da er eine würzige Kruste auf dem gegrillten Fleisch entstehen lässt.

LOW & SLOW SCHWEINERIPPCHEN

ZUTATEN

- 4 ganze Schweinerippchen (Haut am Knochen entfernen)
- 3 dl Bresc Soy & Black garlic rub
- Wood Chunks Apfel
- 200 g Bresc Alioli clásico
- 200 g Bresc Tomatensalsa

ZUBEREITUNG

Die Schweinerippchen mit ausreichendem Bresc Soy & Black garlic rub bestreichen, in Plastikfolie einwickeln und eine Nacht in der Marinade stehen lassen. Den BBQ Grill auf 110 °C erwärmen und einige Wood Chunks Apfel zufügen. Die Rippchen aus der Folie nehmen und auf den Grillrost legen, ungefähr 3 Stunden grillen lassen und ab und zu wenden. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Die Rippchen in Aluminiumfolie einrollen und weiter garen, bis sie sich vom Knochen gelöst haben. Dies dauert noch ungefähr eine Stunde. Dann aus der Folie nehmen, auf den BBQ Grill legen und bis 175 °C aufheizen.
Die Rippchen auf dem Grillrost mit der Marinade einreiben und mit Alioli und Tomatensalsa servieren.

925 G

Art.- Nr. 298147

CAJUN STYLE SMOKED CHICKEN

ZUTATEN

- 4 ganze Hähnchen
- 200 g Bresc Cajun
- Wook Chunks Kirsche
- Barbecue Sauce

ZUBEREITUNG

Lösen Sie das Fett mit der Hand etwas vom Fleisch, aber darauf achten, dass die Haut ganz bleibt. Die Hähnchen quer mit einem scharfen Messer in zwei Hälften zerlegen und gut plattdrücken. Anschließend die Hälften mit dem Bresc Cajun marinieren und genug von der Marinade unter der Haut verteilen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Den BBQ Grill auf 175 °C vorheizen und einen Dutch Ofen oder ein feuerfestes Gefäß auf den Rost stellen und auf 110 °C temperieren. Jetzt die Wook Chunks Kirsche hinzufügen und die Hähnchen mit der Hautseite darauflegen. Garen lassen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Dies wird ungefähr 1 ½ bis 2 Stunden dauern. Die Hähnchen mit ein bisschen Barbecue Sauce bestreichen und servieren.

AMERICAN GLORY

Diese Serie besteht aus drei Kräutermischungen, die ihren Ursprung in der amerikanischen Küche haben: Von der rauchigen Würze aus der Region des Mississippi bis hin zu den frischen Melangen aus Argentinien. Alle Kräutermischungen sind als Marinaden für Fleisch oder Fisch geeignet, um diese vor oder während des Garens auf Geschmack zu bringen.

CHIMI CHURRI

Chimi churri ist eine Kräutermischung für Fleisch: Gemacht für ein T-Bone-Steak und häufig in der argentinischen Küche angewendet. Der frisch saure Geschmack passt perfekt zu dem vollen Geschmack eines guten Stück Rindfleisches. Diese Mischung ist zusammengestellt aus grünem Pfeffer, Petersilie, Chili, Weinessig und Rosmarin.

TEX MEX

Diese Kräutermischung hat das Rauchige einer Chipotle und die frische Würze einer gegrillten Paprika, sowie den Geschmack von Knoblauch und Kümmel. Etwas kräftiger im Geschmack, wodurch diese für Geflügelprodukte sehr geeignet ist. Ideale Marinade, um das Grillgut vor dem Grillen zu würzen.

CAJUN

Diese Gewürzmischung ist der bekannte Klassiker aus der Gegend des Mississippi und besteht aus Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Paprika. Sie hat einen würzigen und kräftigen Geschmack und ist dadurch ein ideales Gewürz für das Grillgut auf dem BBQ Grill.

MARINATI

Marinierte Gemüsestückchen in Öl, mit Kräutern auf Geschmack gebracht. Diese Serie besteht aus verschiedenen Geschmäckern wie Tomaten, Paprika und Chili. Ideal, um Salate zu verfeinern. Außerdem sehr lecker auf Brot oder als Garnierung. Frischer, würziger Geschmack und ein schöner, visueller Effekt mit der Bequemlichkeit von kühlfrisch.

POMODORI MARINATI

Weiche, halbgetrocknete kleine Tomatenstücke in einem feinen Kräuteröl. Die Tomaten wurden kurz in der Sonne getrocknet und anschließend in Öl mit Basilikum, Oregano und Knoblauch mariniert. Die kühlfrischen Tomatenstücke geben den Gerichten neben dem würzigen, vollen Geschmack einen schönen, visuellen Effekt.

PEPERONI MARINATI

Die marinierten, gegrillten Tomatenstücke verleihen den Speisen einen würzigen, vollen Geschmack und außerdem einen schönen, visuellen Effekt. Die gegrillten Paprikastücke sind in würzigem Sonnenblumenöl mit weißem Weinessig, Knoblauch, Koriander und Schalotten mariniert.

PEPERONCINI MARINATI

Frische, kleine Chilistücke in feinem Kräuteröl mit leichtem Biss. Die Peperoncini marinati besteht aus rotem, grünem und gelbem Chili und ist halbscharf im Geschmack. Grob geschnitten und in Salaten untergerührt, erhalten diese eine besondere, visuelle Note.

1000 G

SPEZIELL FÜR MODERNE, ZEITGEMÄSSE CHEFKOCHS ZUSAMMENGESTELLT, DIE GERNE DEN BBQ GRILL FÜR GESCHMACKVOLLE GERICHTE VERWENDEN.

ALIOLI

ART. - NR. 811160

ART. - NR. 811164

ART. - NR. 811162

1000 G

Die Basis dieser Sauce sind Knoblauchzehen und ein allerfeinstes Olivenöl. Alioli wird unter anderem als Dip beim Brot, bei Gemüse, Fleisch und Fisch serviert. Die verschiedenen Geschmacksvariationen garantieren einen passenden Geschmack zu jedem Grillgut.

ALIOLI CLÁSICO

Die traditionelle Sauce aus der spanischen Region Katalonien. Aus spanischen Knoblauchzehen, Eigelb, Olivenöl und etwas Seesalz gemacht. Diese Sauce ist die Geschmack Ihres Grillgutes und auch als Dip beim Brot besonders lecker.

ALIOLI LIMÓN

Die erfrischende Geschmacksvariation der traditionellen Alioli, die viel auf den Kanarischen Inseln gegessen wird. Mit dem frischen, sauren Geschmack der Zitrone, ist diese Alioli limón eine herrliche Sauce bei Brot und Fischgerichten.

ALIOLI PIMIENTO

Die Alioli pimiento ist eine Geschmacksvariation der Alioli clásico. Durch den kräftigen Geschmacksakzent des roten Chilis und die Süße der Paprika ist diese Alioli pimiento für Grill Fisch- und Fleischgerichte und als Dip beim Brot hervorragend.

PARRILLADA

ART. - NR. 242147

ART. - NR. 244147

ART. - NR. 246147

450 G

Kräutermelangen in Öl. Diese kühlfrischen Streichmarinaden kann man vor, während oder nach dem Grillen verwenden. Hiermit werden Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse einfach auf Geschmack gebracht und das Grillgut kann optimal garen, ohne zu verbrennen.

AIO E LEMONE

Auf der Basis frischen Knoblauchs und geriebener Zitronenschale. Die Kombination des jungen, milden Knoblauchs mit einem Hauch Rosemarin und Sali, machen aus dem Ganzen eine ausbalancierte, sommerliche Geschmackssensation. Ausgezeichnet bei Fisch und Gemüse vom Grill.

PIRI PIRI

Die portugiesische kräftige, würzige Geschmacksrichtung ist basiert auf dem roten und grünen spanischen Chili. Mit jungem, mildem Knoblauch, gegrilltem Paprika und Olivenöl ist dieses Produkt eine einzigartige Ergänzung für Geflügel oder Gambas.

MOJO VERDE

Mojo Verde bedeutet grüne Sauce und wird traditionell bei Papas arrudas serviert, einer Kartoffelspeise. Die kühlfrische Mojo Verde wird aus jungem, mildem Knoblauch, Koriander, Petersilie, grünem Paprika, Jalapeno Chili und Olivenöl angefertigt.

WARMGERÄUCHERTER LACHS

ZUTATEN

- 1 Lachsfilet mit Haut
- 150 g Bresc Aio e limone
- 200 g Bresc Ratatouille
- 8 EL Bresc Pesto di pomodori
- 1 Wood Chunks Apfel (in Wasser geweicht)
- frisch gemahlener Pfeffer
- grobes Seesalz
- Brot

ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet in Aio e limóne ungefähr ein kleines Stündchen marinieren. Den Barbecue Grill anzünden und auf 100 °C erwärmen, Wood Chunks Apfel über die Kohlen geben und das Lachsfilet auf den Stein legen. Zirka 10 bis 15 Minuten garen lassen und anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und grobem Salz würzen. Achten Sie bitte darauf, dass der Lachs nicht zu gar wird. Den Lachs mit geschnittenem Brot, Ratatouille und dem Tomatenpesto servieren.

T 0031 (0)183 304811 • info@bresc.nl • www.bresc.nl

BRESC
Produits Culinaires