

Alabama White Sauce

Das Besondere an der Sauce ist zum Einen die Farbe, aber auch der Geschmack. Während man bei einer herkömmlichen Barbecue-Sauce meist Tomaten als Basis hat, die auch für die rötliche Farbe sorgen, ist Mayonnaise die Hauptzutat bei der Alabama White Sauce. Für den säuerlichen Geschmack - tangy wie man in den USA sagt - sorgt ein recht hoher Essiganteil in der White Sauce.

Zutaten:

480 ml Mayonnaise (2 Cups)
240 ml Weißweinessig (1 Cup)
120 ml Apfelsaft (1/2 Cup)
2 TL Tafel Meerrettich (scharf)
2 TL schwarzer Pfeffer grob gemahlen (z.B. Tellicherry Pfeffer)
2 TL frischer Zitronensaft
1 TL Salz
1/2 TL Cayenne Pfeffer

Zubereitung:

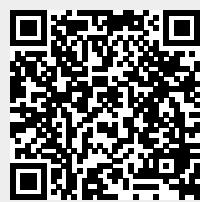
Die Zubereitung der Sauce ist recht einfach und bedarf keiner großen Erklärungen: Alle Zutaten kommen in eine Schale und werden miteinander verrührt. Die Sauce wird nicht erhitzt, sondern kalt zusammen gerührt!

Tip:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:alabama-white-sauce?rev=1651743424

Last update: **05.05.2022 11:37**