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.

Wozu passt Alabama White Sauce?
Die weiße BBQ-Sauce passt in erster Linie zu Geflügel. Auf geräuchertem Hähnchen ist ein absoluter Knaller! Aber auch auf Schwein, Seafood oder sogar Wildfleisch ist die White Sauce ein toller Begleiter. Gebt eurem Cole Slaw oder eurem Kartoffelsalat einen Kick mit der Alabama White Sauce. Diese Sauce passt zu vielem mehr als nur „Chicken“.

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:
Den Essig erst zum Schluss „nach und nach“ dazu geben und ggf. deutlich den Essiganteil verringern. Die Sauce eignet sich sehr gut um Fleisch kurz zu beizen (1-2 Std.)

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=1651744009

Last update: **05.05.2022 11:46**