



Serviervorschlag

Blackened BBQ

American Style



Rezept: Blackened Fisch

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 Fischfilets
- 2 TL Blackened BBQ Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken
- reichlich Butter zum Braten

- 1 Fischfilets waschen, abtropfen und mit Salz, Pfeffer und Blackened BBQ aus dem Dortmunder Pöttken würzen.
- 2 Den Fisch in einer Pfanne mit Butter bei heißer Temperatur garen bis gewünschter Bräunungsgrad erreicht ist (Blackening, siehe Bild).
- 3 Dabei den Fisch immer wieder mit Butter aus der Pfanne übergießen. Nahezu für alle Speisefische, Garnelen/Shrimps und Jakobsmuscheln geeignet.
- 4 Serviervorschlag: mit gebratenem grünem Spargel servieren.

Blackened BBQ

American Style



Rezept: Blackened Spareribs

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 Racks Schweine Schälrrippchen
- 6 TL Blackened BBQ Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken
- Alu Folie
- ca. 200 ml BBQ Sauce

- 1 Spareribs parieren und anschließend von allen Seiten mit Blackened BBQ aus dem Dortmunder Pöttken einreiben (ca. 1,5 TL pro Rack).
- 2 Spareribs in geschlossener Alufolie für ca. 4 Std im Backofen oder auf dem Grill bei 100 °C garen.
- 3 Super zarte Spareribs aus der Alufolie nehmen und auf dem Grill von beiden Seiten bräunen und mit BBQ Sauce glasieren. Fertig!!! Die restliche BBQ Sauce zum Fleisch servieren.
- 4 Nach dem gleichen Verfahren lässt sich auch ein guter zarten Schweinebauch zubereiten.