



RENNERS
FEINKOST
Manufaktur

RENNERS BBQ-Dips sind vielseitige, handgemachte Saucen zum Grillen, Dippen und Marinieren. Verwenden Sie die Dips pur zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse. Marinieren Sie Ihr Grillgut für einen würzigen oder fruchtigen Geschmack. Marinaden sind einfach herzustellen. Das Grillgut von allen Seiten mit der Marinade bedecken und abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Je länger die Marinade einwirken kann, desto mehr nimmt das Grillgut den Geschmack an.

Rezeptvorschläge:

1 EL Olivenöl
4 EL RENNERS Honey-Ginger BBQ
Salz und Pfeffer
Vermischen Sie die Zutaten.

Die würzige Marinade mit einem pikanten Ingwer-Geschmack, vermischt mit süßen Honig ist ideal für Fleisch und Fisch. Legen Sie beispielsweise Hähnchenbrust oder Garnelen darin ein.

1 EL Olivenöl
4 EL RENNERS Mango-Curry BBQ
Salz und Pfeffer
Vermischen Sie die Zutaten.

Tipp: Waschen Sie eine Mango und schneiden diese in kleine Würfel, die dann mit den anderen Zutaten vermischt werden.

Die fruchtige Marinade schmeckt vor allem zu Hühnchen hervorragend.

1 EL Olivenöl
4 EL RENNERS Smokey Plum BBG
Salz und Pfeffer
Kräuter nach Belieben
Vermischen Sie die Zutaten.

Eine ideale Marinade für würzige Steaks und Spare Ribs.

Tipp: Wenn Sie keine Lust zum Grillen haben, nutzen Sie die Marinaden für Steaks, Putenbrust oder Fisch in der Pfanne!