

STOI DUST

¼ TASSE SALZ
¼ TASSE BRAUNER ZUCKER
½ TASSE PAPRIKA SÜSS
¼ TASSE KNOBLAUCHPULVER
¼ TASSE ZWIEBELPULVER
¼ TASSE CHILIPULVER
¼ TASSE CUMIN, GEMAHLEN
2 EL SENFPULVER
2 EL CAYENNEPFEFFER
1 EL SCHWARZER PFEFFER, GEMAHLEN

JALAPENO SENF SAUCE (STOI)

4 EL MITTELSCHARFER SENF
100 ML OLIVENÖL
1 EL AHORNSIRUP
¼ KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
1 TL BRAUNER ZUCKER
1 TL KURKUMA
2 EL BALSAMICOESSIG WEISS
1 EL GROB GEHACKTE JALAPENO CHILI SCHOTEN (EINGELEGT IN LAKE)
1 PRISE GETROCKNETES GRÜNES JALAPENO-CHILI-PULVER
SALZ

TERIYAKI-SAUCE

50ML SOJASAUCE
50ML AUSTERNSAUCE
50ML SESAMÖL
½ LIMETTE (SAFT DAVON)
½ HALM ZITRONENGRAS, GEHACKT
1 KNOBLAUCHZEHE, GEHACKT
1 TL INGWER, GEHACKT
2 KAFIR-LIMETTENBLÄTTER
2 EL GERÖSTETER SESAM
1 HAND VOLL FRISCHER KORIANDER, GEHACKT

ALLE ZUTATEN BIS AUF SESAM UND KORIANDER VERMISCHEN, ÜBER NACHT ZIEHEN LASSEN UND AM NÄCHSTEN TAG PASSIEREN. ERST DANN DEN GERÖSTETEN SESAM UND DEN FRISCH GEHACKTEN KORIANDER ZUGEBEN.

STOI WURSTBAUKASTEN

Bratwurst

1 kg Schweinefleisch
18 gr Salz
1 Knoblauchzehe
2 gr gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gr Muskatnuß
1 gr Koriander
1 gr Piement
2 gr gerebelter Majoran

Salsiccia

1 kg Schweinefleisch
18 gr Salz
2 Knoblauchzehe
20 gr Piementon de la Vera
1 gr Fenchelsaat
1 El Weißwein

Surf & Turf Bratwurst

1 kg Rindfleisch
150 gr Garnelen
18 gr Salz
1 Knoblauchzehe
2 gr Cayennepfeffer
1 gr Ingwer
1 gr Koriander
1 gr frische Chili