30.08.2025 00:16 1/1 Alabama White Sauce

## **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://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/fuer\_s\_grillen:alabama-white-sauce?rev=1651743424

Last update: **05.05.2022 11:37** 

