

BELGISCH KAMPIOEN
BBQ 2024

BRAAI BBQ SEASONINGS

By Dimitri Zetzsche



★ *Premium products for* ★

GRILLING, SMOKING & SLOW COOKING



MIJN SMAKEN, JOUW SUCCESS

Sinds 2012 verdiep ik mezelf in American Style BBQ en doe ik mee aan barbecuecompetities. Met meer dan 100 wedstrijden in Amerika en Europa, heb ik veel mensen leren kennen die me beter hebben leren barbecueën.

Now It's time to pay it forward. Ik wil zelf iedereen stimuleren om het beter te doen. Ik wil er voor zorgen dat je familie en vrienden kan verwennen met onvergetelijke barbecue.

Mijn merk Braai BBQ is er eentje van Belgische bodem waarin ik al mijn kennis en ervaring heb verzameld om met iedereen te delen.

Voor elk stuk vlees heb ik de juiste smaak ontwikkeld. Mijn smaken zijn down to earth en tegelijk zorgvuldig uitgewerkt zodat je altijd zult scoren.



PORK RUB SLOW COOKING

RIBBEN, PULLED PORK, KIPPENVLEUGELS, SPEK...

Deze kruidenmix geeft een zoete, smokey smaak aan je vlees. Ik gebruik hem voornamelijk op varken en als smaakmaker in bijgerechten. Geschikt voor slow cooking: gerechten die langer en trager moeten garen. Verkozen tot de **beste kruidenmix van de wereld** tijdens de International Flavor Awards.



WINGMAN SLOW COOKING

KIP, KALKOEN, EEND, PARELHOEN...

De ideale buddy voor elk stuk vlees met vleugels. Van een klassieke beer can chicken tot een culinair stukje parelhoen. Deze kruidenmix is geschikt voor slow cooking: gerechten die langer en trager moeten garen.



BEEF RUB GRILLING & SLOW COOKING

RUNDSVLEES, PULLED BEEF, LAMS, WILD...

Een mix die een warme Texaanse smaak tot leven brengt - vol pit en niet pikant! Perfect om stevige stukken rundvlees te garen of te grillen. Deze kruidenmix heeft **geen toegevoegde suikers**. Gebruik hem om te grillen, slow cooken of in de pan tijdens het koken.



STEAK & BURGER RUB GRILLING & SLOW COOKING

OP ALLES: STEAKS, BURGERS, VIS, AARDAPPELEN, GROENTEN...

Dit is een umami smaakbom die je op ALLES kan gebruiken. Van vlees, vis tot gegrilde groenten. Deze kruidenmix heeft **geen toegevoegde suikers**. Gebruik hem om te grillen, slow cooken of in de pan tijdens het koken.

DE BESTE KRUIDENMIX TER WERELD KOMT UIT BELGIE



Stephanie Dimitric



The Original
**BARBECUE
RED SAUCE**
KANSAS CITY STYLE BBQ SAUCE
SMOKE LIKE A CHAMP

USE THE ORIGINAL
KANSAS CITY
BARBECUE
RED SAUCE
FOR THE BEST
RESULTS
KANSAS CITY
BARBECUE
RED SAUCE
IS A REGISTERED
TRADEMARK
OF JACK DANIELS
SPIRITS & BLENDED
PRODUCTS, L.P.
© 2024 JACK DANIELS
SPIRITS & BLENDED
PRODUCTS, L.P.
ALL RIGHTS RESERVED.

BARBECUE RED SAUCE DE BESTE SAUS VAN EUROPA

In 2021 werd de eerste commerciële batch gebotteld, maar het originele recept gaat terug tot 2013, toen Dimitri Zetzsche begon mee te doen aan barbecuecompetities. Door de jaren heen is het recept verfijnd om te voldoen aan de hoge standaarden van barbecue op competitieniveau.

De Barbecue Red Sauce werd in 2022 op de Jack Daniels World Championship BBQ verkozen tot 4de beste saus van de wereld. Wat later in 2024 wonnen we de 2de plaats op de wereldranglijst van de International Flavor Awards in 2024 en werden we de beste van Europa.

GEBRUIK HEM WARM OF KOUD. ALS DIP, TOPPING, LAKSAUS OF MARINADE OP VLEES, VIS EN ALLES DAARTUSSEN.

De Barbecue Red Sauce is het echte werk als het aankomt op Kansas City style barbecue. Het recept is tot stand gekomen in de keuken van Dimitri Zetzsche (Belgisch Kampioen BBQ) en werd doorheen de jaren verder verfijnd tot een perfecte dans van smaken.

De tomatenbasis in combinatie met de zoetheid van melasse of suiker, een vleugje zuurheid van azijn en een onderliggende warme toon van een uitgekiemde mix van specerijen komen samen in een saus waar je gasten spontaan van beginnen te applaudisseren. De Barbecue Red Sauce van Braai BBQ is niet pikant en bevat geen kunstmatige rookaroma's.





5 TIPS VOOR DE PERFECTE RIBBEN

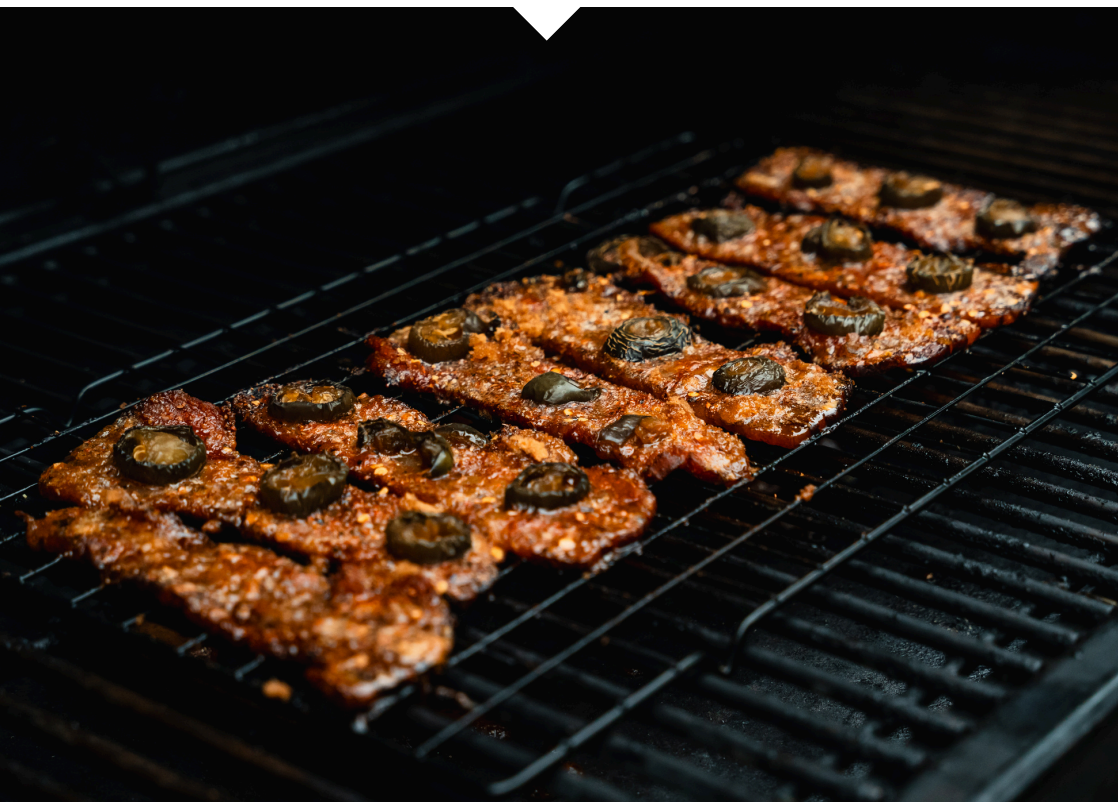
- **Verwijder het membraan** aan de achterzijde van de rib voor maximale penetratie van rook en kruiden.
- Rub de rib en **laat de kruiden volledig verwateren**. Zo kan het zout in de rub zijn werk doen. Neem hier 30-40 minuten de tijd voor.
- **Vergeet de 321-methode**. Pak de rib in wanneer de bark een mooie, zwoele, mahoniehouten kleur heeft gevormd.
- In de verpakking doe je een genereuze portie boter, Barbecue Red Sauce en een scheutje appelsap. **Keep it simple**.
- **Je hebt geen thermometer nodig**. Prik met een tandenstoker in het vlees. Als dit aanvoelt alsof je in pak boter prikt, dan zijn de ribben klaar. Anders wacht je nog even.

MEER RECEPTEN OP WWW.BRAAIBBQ.BE/RECEPTEN

RECEPT: SPICY CANDIED BACON

- Leg lapjes ongezouten spek van +/-3mm op een grillrooster.
- Rub het spek eerst met de Steak & Burger rub en bestrooi het spek daarna met chilivlokken.
- De chilivlokken bestrooi je met een dunne laag lichte bruine suiker.
- Bestrooi de suiker met de Meatpal kruiden. Ondermeer de paprika in deze rub zal voor een extra boost van smaak zorgen.
- Werk af met een streepje van de Barbecue Red Sauce en je hot sauce naar keuze. Optioneel kan je er schijfjes jalapeño op leggen.
- Plaats het rek op een smoker met een temperatuur van 120-130°C. Wanneer het spek gaar is, is de Spicy Candied Bacon klaar.

MEER RECEPTEN OP WWW.BRAAIBBQ.BE/RECEPTEN



BELGISCH KAMPIOEN
BARBECUE 2024



WWW.BRAAIBBQ.BE