

# Liebe HotMamas Soßenfreunde

Immer wieder werden wir gefragt, „wozu kann man denn diese Soße verwenden?“. Nun die einfache Antwort lautet: Immer, überall und zu allem.“

Dies ist sehr leicht gesagt, daher wollen wir hier einfach einmal aufzeigen was man damit machen kann oder sollte. Probiert einfach einmal unsere Vorschläge aus, gebt so viel HotMamas dazu, wie es für euch am besten schmeckt. Wir verzichten hier bewusst auf umständliche Rezepte und Mengenangaben, denn jeder hat ein anderes „Lustempfinden“ bei Geschmack und Schmerz. So, da der Anfang immer das schwerste ist und Ihr euch in den Rezepten zurecht finden sollt, beginnen wir einfach chronologisch mit dem Tagesablauf. Der Einfachheit gebe ich die Nummern der HotMamas Soßen an, Ihr könnt natürlich auch jede andere unserer HotMamas Soßen dazu verwenden. Geschmack ist keine Grenzen gesetzt.

## Das solltet Ihr über unsere Soßen wissen:

Herstellungsort ist eine kleine Manufaktur in Baden Württemberg.

Hier wird voll auf die Handarbeit und auf das Können von hochqualifizierten Mitarbeitern gesetzt.

Nur so können wir unseren eigenen Qualitätsansprüchen gerecht werden.

### An erster Stelle steht Reinheit und Qualität.

Unsere Barbecue Soßen haben als Grundlage bestes Tomatenmark, danach kommen auserlesene natürliche Zutaten und Gewürze. Wir verwenden **keinerlei** künstliche Aromen, Farbstoffe und Bindemittel.

Unsere Habanero Chilisoßen werden ausschließlich aus besten, von Hand ausgesuchten Habaneros hergestellt. Diese Soßen sind im eigentlichen Sinn Habanero Püree`s von allerhöchster Qualität. Je nach Sorte verwenden wir nur frischen Knoblauch, besten Honig und feinsten Balsamico Essig. Die besondere Herstellungsmethode der Soßen gewährleistet höchste Qualität unserer Produkte. Bis eine Flasche im Regal Steht geht sie bis zu 10 mal durch unsere Hände, so ist immer gewährleistet das nur das Allerbeste ausgeliefert wird.

### Die Sorten:

#### N° 2 Barbecue Medium

Die Mittelscharfe mit der Currynote. Nur beste Zutaten, keinerlei Bindemittel

#### N° 3 Barbecue Extreme Hot

Die Extrem scharfe, mit der fruchtigen Note, Tomatenmark, Pflaumen, Hagebutten und Melasse, eben nur gesunde Zutaten umschmeicheln den Gaumen, bis eine Extreme Schärfe alle Sinne wachrüttelt. ACHTUNG BBQ braucht keinen Rauchgeschmack, da wir keine künstlichen Zutaten verwenden, gibt es bei uns auch keinen Rauchgeschmack.

#### N°10 Chili mit Mango (passt überall dazu)

Mango unterstützt hier nur den Eigengeschmack der Habaneros hier gibt es keine „Süße“, heul doch.....

### **N°11 Chili mit viel Knoblauch**

Wenn es kräftig schmecken soll, der Knoblauch unterstützt den Eigengeschmack Ihres Gerichtes

### **N°12 Chili Mix mit etwas Knoblauch**

Die besten Chilisorten je nach Saisonaler Ernte verbreiten ein nie da gewesenes Aroma, ein Hauch von Knoblauch gibt dem Ganzen einen harmonischen Abschluss

### **N°14 Red Habanero (der harmonische, passt überall dazu)**

Honig steuert die einsetzende Schärfe, die langsam beginnt und sich lang anhaltend im Mund ausbreitet. Eine hervorragende Soße die zu allem uneingeschränkt passt.

### **N° 15 Yellow Habanero**

Der brutale, passt überall dazu, purer gelber Habanero, zwischen 75 000 bis 100 000 Scovill, je nach Ernte ist alles möglich. Einmalige natürliche Schärfe.

### **N° 16 Chili mit Cocos**

Der Exotische, viel Cocosnuss gibt dieser Soße Ihren einzigartigen Geschmack. Unentbehrlich für alle asiatischen Gerichte. Tränen lügen nicht.

### **Chili Extrakt Oleoresin Capsaicin**

Der Stoff aus dem die Träume sind.

Pimpt eure Soßen um das 10 bis 20 fache.

Nicht im Supermarkt (Einzelhandel) erhältlich.

Kann nur über unseren Internetshop bezogen werden.

## **Guten Morgen, ein neuer HotMamas Tag beginnt.**

**Regel 1 von 1 nimm immer eine Flasche HotMamas  
mit aus dem Haus (am besten N°14) Du wirst sie brauchen.**

## **Frühstück:**

### **Brot / Brötchen**

**Sie backen selbst? Dann rein in den Teig.....**

Graubrot mit Chili N°10 / N°15

Vollkornbrot N°10 / N°15

Chiabatta mit Chili N°10 / N°15

Baguette N°10 / N°15

Brötchen aller Art N°10 / N°15

### **Getränke:**

Kaffee (mit in den Filter) N°10 vorsichtig dosieren

Cili Tee (Schwarztee mit Vanille) N°10 vorsichtig dosieren

Probiert es mit anderen Sorten z.B. Früchtetees das klappt bestimmt

Heiße Trinkschokolade mit	N°10 Chili Mango
Tomatensaft	N°14 Red
Gemüsesäfte aller Art	N°14 Red

### **Milchprodukte:**

Joghurt mit	N°10 Mango, N°16 Cocos
-------------	------------------------

### **Brotaufstrich / Belag:**

Erdbeermarmelade	N°10 Mango
Kirschmarmelade	N°14 Red
Pfirsichmarmelade	N° 15 Yellow
Ananaskonfitüre	N°14 Red
Honig (nehmt den festen Honig)	N°15 Yellow

Kalbsleberwurst	N°11 Knoblauch
Teewurst	N°12 Chili Mix
Salami	N°11 Knoblauch
Schinken	N° 14 Red
Sonstige Wurst	N° 12 Chili Mix

### **Molkereiprodukte:**

Gervais / Philadelphia	N° 15 Yellow
Käsewürfel	N° 3 Extreme Hot BBQ und N° 14 Red
Fester Schnittkäse	N° 11 Knoblauch
Halbfester Schnittkäse	N° 11 Knoblauch und N° 14 Red
Weichkäse/Quark/Hüttenkäse	N° 10/11/12/14/15/16
Joghurt Natur	N° 10 Mango oder N°16 Cocos
Alle Früchtequark Sorten	N° 10 Mango, N°15 Yellow, N° 16 Cocos
Alle Fruchtjoghurt Sorten	N° 10 Mango, N°15 Yellow, N° 16 Cocos

### **Warmes 2. Frühstück:**

Gekochtes Ei	N° 12 Chili Mix
Warmer Fleischkäse	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Gebratener Speck	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Gebratene Würstchen	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Eisbein	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Knöchle /Siedfleisch/ Kesselfleisch	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Schwartenmagen	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Currywurst	N°2 BBQ mit N°12 Chili Mix mischen
Schnitzel	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Kotelette	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)

## **Mittagessen:**

### **Geheimtipp**

**Passt zu allen Fertiggerichten:****Pizza, Spaghetti, Weight Watchers Menüs,  
Tiefkühlgerichte, Hamburgern, Hot Dogs, Pommes  
frites, usw.....****Suppen:**

Klare Suppen	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Helle gebundene Suppen	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Dunkle gebundene Suppen	N°2 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Geheimtipp: Nudelsuppe	N°10 / N°11 / N°12 / N°16 (wird so zur Asia - Suppe)

**Eintöpfe:**

Linseneintopf	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Erbseneintopf	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Bohneneintopf	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Texanischer Pfeffertopf	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Chili con Carne	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Kartoffeleintopf	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Gemüseintopf	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Gulaschsuppe	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

**Geflügel:**

½ Hähnchen	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Hähnchenteile	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Hähnchenschnitzel natur	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Hähnchenschnitzel paniert	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Ente vor dem braten einstreichen mit	N° 14
Ententeile	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Gans	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Truthahn	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)

**Schwein:**

Zum marinieren	Alle Soßen nach Lust und Laune
Schweinesteaks	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Schweinebraten	N° 2 / 3 / 14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Schweinegulasch	N° 3 / N°11 Knoblauch
Schweinegeschnetzeltes	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Schweinegeschnetzeltes asiatisch	N° 16 Cocos
Kurzgebratenes vom Schwein	N° 2 / N°3 / N°14 Red / N°15

**Kalb / Rind:**

Zum marinieren	Alle Soßen nach Lust und Laune
Rindersteak	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

Rinderbraten	N°2 / N°3 / N°12
Rindergulasch	N°11 7 N°12
Rindergeschmetzeltes	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Rinderrouladen	N°3 / N°11 / N°15

### **Lamm:**

Zum marinieren:	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Lammsteak	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Lammbraten	N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Lammragout	N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Lammkotelette	N°3 / N°11 / N°12
Lammrücken	N°3 / N°11 / N°12 / N°14

### **Fisch:**

Zum marinieren	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Thunfischsteak	N°3 / N°12 / N°16
Lachssteak	N°3 / N°10 / N°14
Haifischsteak	N°10 / N°11 / N°15
Alle anderen gebratenen Fische	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Alle gekochten Fische	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

### **Meeresfrüchte:**

Riesengarnelen	N°11 / N°14 / N°16
Garnelen	N°11 / N°14 / N°15 / N°16
Shrimps	N°11 / N°14 / N°15 / N°16
Hummer	N°11 / N°14
Langusten	N°11 / N°14
Muscheln	N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Tintenfisch	N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Calamari	N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Seeigel	N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Austern	N°14 / N°16
Jacobsmuscheln	N°14 / N°16

### **Mehlspeisen:**

Pfannkuchen	N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
mit Marmelade (in die Marmelade)	N°10 / N°14 / N°15 / N°16
Marillenknödel	N°10
Schupfnudeln	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Dampfnudeln mit Vanillesoße	N°10 / N°14 / N°15
Grießbrei	N°10 / N°14 / N°15 / N°16
Quarkkeulchen Vanillesoße	N°10 / N°14 / N°15

### **Soßen:**

Dunkle Soßen	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Helle Soßen	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

Currysoße klassisch	N°16
Curryketchup	N°2 mischen mit N°10 / N°14 / N°15
Salsasoße	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Salatsoßen	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Fruchtsoßen	N°10 / N°14 / N°15 / N°16
Pimp dein Lieblingsketchup	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Pimp dein Lieblingsdipp	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

### **Beilagen:**

**Gemüse aller Art** N°2 N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

Der Platz würde hier nicht ausreichen um alle Gemüsesorten aufzuführen. Es gibt keinerlei Einschränkungen in der Verwendung unserer HotMamas Soßen.

**Na los, nicht zögern, marinieren Sie Ihr Gemüse, geben Sie HotMamas nach oder vor dem garen, kochen, braten oder frittieren hinzu und genießen Sie das neue**

**Geschmackserlebnis.**

<b>Von A wie</b>	Aubergine
<b>Bis Z wie</b>	Zucchini

### **Alle Teigwaren:**

Nehmt eure Lieblingsnudeln

Direkt ins Kochwasser	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Oder nach dem Kochen	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Glasnudeln	N°14 / N°15 / N°16
Spaghetti al Olio	N°10 / N°11 / N°12 / N°14
Chilispätzle, gleich mit in den Teig	N°11 / N°12 / N°14
Chiliknöpfe, gleich mit in den Teig	N°11 / N°12 / N°14
Semmelknödel	N°11 / N°14 / N°15

### **Kartoffeln:**

Salzkartoffeln	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Pommes frites	N° 2 / N°3 / N°14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Wedges mit Quark und dazu	N° 2 / N°3 / N°14 Red (kombiniert mal N°3 mit N°14)
Bratkartoffeln	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Bäckerinkartoffeln	N°11 / N°12
Folienkartoffeln mit Quark und	N°2 / N°3 / N°12 / N°14
Ofenkartoffeln mit Quark und	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Kartoffelpüree	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Kartoffelknödel, in den Teig	N°14 / N°15
Kartoffeltaler (Maccaire)in den Teig	N°11 / N°14
Duchesse Kartoffeln, in den Teig	N°12 / N°15
Dauphine Kartoffeln, in den Teig	N°14 / N°15
Kartoffelpuffer	N°3 / N°15

### **Reis:**

Gekochter Reis	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Gebratener Reis	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Risotto	N°10 / N°11 / N°16
Reisbrei	N°10 / N°14 / N°15
Reisauflauf	N°10 / N°14 / N°15
Wilder Reis	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Roter Reis	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15
Dein asiatisches Reisgericht	N°16 / Oleoresin Capsaicin

### **Vegetarische Gerichte:**

Warum überlegen, passt überall	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
--------------------------------	---

### **Dessert:**

Dampfnudeln mit Vanillesoße	N°10 / N°14 / N°15
Grießbrei	N°10 / N°14 / N°15 / N°16
Quarkkeulchen Vanillesoße	N°10 / N°14 / N°15
Vanilleeis mit Fruchtsoße, darüber	N°10 // N°15 / N°16
Vanilleeis mit Erdbeeren	N°10 // N°15
Schokoladeneis	N°10 // N°15 / N°16
Mousse au Chocolat	N°10 // N°15 / N°16
Mousse au Vanille	N°10 // N°15 / N°16
Mousse au Zitrone	N°10 // N°15 / N°16
Creme Brulet	N°10 // N°15 / N°16
Caramelcreme	N°10 // N°15 / N°16
Bayerische Creme, Himbeeren	N°10 // N°15
Schokocreme	N°10 // N°15 / N°16
Alle Puddingsorten mit Fruchtsoße	N°10 // N°15 / N°16

## **Kaffee und Kuchen**

Cili Tee (Schwarztee mit Vanille)	N°10 vorsichtig dosieren
Probiert es mit anderen Sorten z.B. Früchtetees	das klappt
Heiße Schokolade	N°10
Kaffee	N°10 vorsichtig dosieren

Plätzchen aller Art	N°10 / N°15 / N°16
Chili Kuchen (Kirschkuchen)	N°10 / N°15
Pflaumenkuchen	N°10 / N°15
Schoko Torte	N°10 / N°15
Nuss – Chili Kuchen	N°10 / N°15

## **Abendessen**

## **Brot / Brötchen**

### **Sie backen selbst?**

Graubrot mit Chili	N°10 / N°15
Vollkornbrot	N°10 / N°15
Chiabatta mit Chili	N°10 / N°15
Baguette	N°10 / N°15
Brötchen aller Art	N°10 / N°15

### **Brotaufstrich / Belag:**

Erdbeermarmelade	N°10 Mango
Kirschmarmelade	N°14 Red
Pfirsichmarmelade	N° 15 Yellow
Ananas Konfitüre	N°14 Red
Honig	N°15 Yellow
Kalbsleberwurst	N°11 Knoblauch
Teewurst	N°12 Chili Mix
Salami	N°11 Knoblauch
Schinken	N° 14 Red
Sonstige Wurst	N° 12 Chili Mix

### **Molkereiprodukte:**

Gervais / Philadelphia	N° 15 Yellow
Käsewürfel	N° 3 Extreme Hot BBQ und N° 14 Red
Fester Schnittkäse	N° 11 Knoblauch
Halbfester Schnittkäse	N° 11 Knoblauch und N° 14 Red
Weichkäse/Quark/Hüttenkäse	N° 10/11/12/14/15/16
Joghurt Natur	N° 10 Mango oder N°16 Cocos
Alle Früchtequark Sorten	N° 10 Mango, N°15 Yellow, N° 16 Cocos
Alle Fruchtjoghurt Sorten	N° 10 Mango, N°15 Yellow, N° 16 Cocos

### **Schlaue Tipps:**

#### **Scharfe Essiggurken**

Einfach ins Essiggurkenglas N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Scharfe Mixed Pickles**

Einfach dazu geben N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Scharfer Senf**

Einfach darunterrühren N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Scharfer Knoblauch**

Einfach ins Glas geben N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Scharfe Oliven**

Einfach ins Glas geben N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Scharfer Feta Käse**

Einfach unter die Würfel mischen N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15

#### **Habt Ihr noch mehr geöffnete Konservengläser im Kühlschrank?**

Also los, nicht zögern, HotMamas dazu und alles wird gut.

## Knabbereien und scharfe Drinks

Scharfes Bier	N°10 / N°15
Scharfer Wein	N°10 / N°15
Mineralwasser	Balsamico Essig, etwas Zucker und N°10 / N°15
Scharfe Limo	N°10 / N°15
<b>Kirschlikör ein wahrer Traum</b>	N°10 / N°15
Chili eignet sich am besten für alle Fruchtliköre, worauf wartest Du noch? (Cassis, Holunderblüten, Pfirsich, Erdbeere, Waldmeister und die anderen Sorten)	
Alle klaren Schnäpse	N°10 / N°15 (oder Chili Extract für Profis)
Cocktails(füge den Klassikern einen Schuss hinzu)	N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16

### Dipps:

**Zu Taccos, Chips, Flips, Steaks, Raclette, Fondue, Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Geburtstage, Weihnachten, Familienfeiern.**

Warum überlegen, passt überall	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Pimp deinen Lieblingsketchup	N°2 / N°3 / N°10 / N°11 / N°12 / N°14 / N°15 / N°16
Mach noch ein paar Zwiebelwürfel, Gurkenwürfel und Tomatenwürfel drunter und Du hast Deinen Traumdipp.	