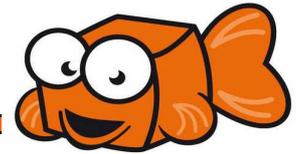


# Rezept:

## Barbecuesauce



<u>Ergibt</u>	1Ltr <u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Hauptgericht
<u>Zubereitungszeit:</u>	45 <u>Minuten</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	Grillsportverein
<u>Temperatur/Stufe:</u>		<u>Besonderheit:</u>	

### Zutaten:

- 3 Essl Pflanzenöl
- 1 Stk große Zwiebel, feingehackt
- 5 Stk Knoblauchzehen, feingehackt
- 5 Stk Chillischoten, rot/grün -feingehackt
- 125 ml Ketchup (Heinz)
- 1 Ds Tomaten 400 ml
- 125 ml Wasser oder Bier, Cola, Fruchtsäfte
- 3 Essl Apfelessig, evtl. auch mehr
- 4 Essl Worcestersauce
- 1 Essl Flüssigrauch (Mesquite)
- 2 Essl Ahornsirup oder Rübensirup oder Honig
- 3 Essl Brauner Zucker
- 2 Essl Senf mittelscharf
- 1 Teel Senfpulver
- 2 Teel Italienische Kräuter
- 1 Teel Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teel Gekörnte Brühe aus der Dose
- 2 Teel Salz



### Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Chilli zugeben und ca. 4 Min. weich, aber nicht braun sautieren.

Ketchup, Tomatensauce, Wasser, Essig, Worcestersauce, Flüssigrauch, Sirup, Zucker, Senf, Senfpulver und Pfeffer einrühren und aufkochen.

Die Sauce mit dem Pürierstab fein-sämig pürieren.

Bei geringer Hitze im offenen Topf ca. 30Min. unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie eindickt.

Zum Abschmecken ein wenig Sauce auf eine kalte Untertasse geben und möglichst kühl probieren. Je nach Geschmack mit den bereits verwendeten Zutaten abschmecken.

Die noch heiße Sauce in saubere Gläser mit Schraubverschluss geben und diese auf den Kopf stellen bis der Deckel knackt.

Die Sauce sollte so mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar sein.

