



Räuchern & Kochen by Bohni

Barbecue Sauce

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Wartezeit: Keine

Benötigtes Zubehör: Kochtopf
Pfanne
Messer
Pürierstab

Zutaten: 700 ml passierte Tomaten
80 ml Apfelessig
4 Zwiebeln (rote)
4 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
6 EL Ahornsirup (oder zuckerfrei)
4 EL Öl
2 TL Kreuzkümmel
½ TL Senfmehl

1 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Pfeffer
½ TL Muskat
1 TL Salz
2 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und scharf anbraten. Dabei entstehen die gewünschten Röstaromen.

Anschließend mit dem Ahornsirup oder der zuckerfreien Alternative karamellisieren lassen.

Jetzt das ganze mit den passierten Tomaten und dem Apfelessig ablöschen. Anschließend die Gewürze einrühren und mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Das kann auch länger dauern, je nach gewünschter Konsistenz.

Wer keine Stücke in der BBQ-Sauce mag, püriert sie anschließend mit dem Stabmixer.

Aber Achtung: Diese BBQ-Sauce hat Suchtpotential!

