

Barbecue-Soße

Würzig-fruchtige Grillsoße für den Sommer

etwa 2 Gläser (je 300 ml)



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 150 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 2 EL Speiseöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Piment
- 100 g Rohrzucker oder brauner Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Apfelessig
- 150 g Tomatenketchup
- 100 ml Worcestersoße
- 4 EL Sojasoße
- 200 ml Johannisbeernektar , schwarz
- 1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

1 Vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote putzen und fein würfeln. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Paprikapulver, Zimt, Piment kurz mit anrösten. Zucker und Vanille-Zucker dazugeben, bis dieser geschmolzen ist. Tomatenmark und Chilischotenwürfel dazugeben. Mit Essig ablöschen und das Ganze kurz einreduzieren lassen. Mit den restlichen Zutaten aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen, so dass eine sämige Soße entsteht. Einmachhilfe unterrühren. Die Soße heiß in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off-Deckel) verschließen und umgedreht 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Soße zu gegrilltem Fleisch oder als Marinade für Rippchen verwenden.
- Die Soße kann man im Kühlschrank etwa 6 Monate aufbewahren.
- Hübsch verpackt ist die Barbecue-Soße eine tolle Geschenkidee aus der Küche.

