



BBQ-Sauce

500g

4 Jalpeños
200 g Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
4 EL Öl
2 EL Tomatenmark
120 g Muscovado-Zucker
30 ml rauchiger Whisky
1 TL gemahlener Piment
½ TL Zimtpulver
1 TL Pimenton de la Vera
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Senfpulver
½ TL gemahlene Muskatblüte
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
80 ml Worcestershiresauce
80 ml Weißweinessig
80 ml Sojasauce
200 ml Johannisbeersaft
200 g Tomatenketchup

- Jalapeños entkernen und fein würfeln
- Zwiebeln pellen und fein würfeln
- Knoblauch pellen, Keime entfernen, sehr fein würfeln

Jalapeños und Zwiebeln im Öl andünsten. Tomatenmark zugeben und etwas anrösten. Dann den Zucker zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mit dem Whisky ablöschen, alle übrigen Zutaten zufügen und offen bei mittlerer Hitze 60 Minuten köcheln lassen. Heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen. Alternativ kann man die Sauce einwecken. Dann ist sie länger haltbar.