



RAUCHIG-FEURIGE BBQ SAUCE

ZUTATEN

- 80 g** Zwiebel halbiert
- 5 Stk** Knoblauchzehen
- 2 Stk** Chilischoten
entkernt
- 30 g** Olivenöl
- 125 g** Ketchup
- 400 g** Pelati gewürfelt
- 250 g** Wasser
- 30 g** Rauchöl
(z.B. vom Fass)
- 40 g** Essig
- 50 g** Honig
- 50 g** Rohrzucker
- 60 g** Senf
- 2 TL** Bouillonpaste
- Wenig** Tabasco
- 1 TL** Salz
Pfeffer
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Thymian

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel sowie Knoblauchzehen und Chili in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Olivenöl begeben und 4 Min. / 100 Grad / Stufe 1 dünsten
3. Restliche Zutaten begeben und ca. 75 Min. / 95 Grad / Stufe 1.5 einkochen
4. Gelegentlich unterbrechen und Sauce probieren
5. Nach Belieben abschmecken und ggf. am Schluss noch einmal mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker oder Rauchöl würzen
6. Die Sauce soll etwas eingedickt sein