



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 beigeben und 4 Min. / 100 Grad / Stufe 1 dünsten
3. Restliche Zutaten beigeben 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