

zumKochen-BBQ-Sauce

[Olivenöl](#) zum Anbraten

1 große gehackte rote Zwiebel

1 roter Paprika, geschält und klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder 1 TL [Knoblauchgranulat](#)

1 mittleres Stück Ingwer fein gehackt

2 EL [Muscovadozucker](#)

3 – 4 EL [Himbeeressig](#)

Saft ½ Zitrone + Zesten

250 ml [Hühnerfond](#)

250 ml [Passata di Pomodoro](#)

3-4 EL [Melasse](#)

Gewürzmischung aus:

1 TL [Piment](#)

1 TL [Malabar-Pfeffer](#)

1 TL [Senfkörner](#)

½ TL [Koriander](#)

½ TL [Fenchelsamen](#)

1 TL [Pimenton scharf/mild](#)

2 EL [Dijon-Senf](#) (grob / passiert je nach Geschmack)

1-2 TL [Thai-Curry Paste](#) / [Chilipulver](#)

[Salz](#) / [Rauchsalz](#)

[Raucharoma](#)

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Paprika in Olivenöl glasig anschwitzen, Muscovadozucker dazu geben.

Mit Himbeeressig und Zitronensaft ablöschen und ca die Hälfte des Hühnerfonds aufgießen. 2 – 3 Minuten kochen lassen.

Melasse und Passata di Pomodoro dazu geben.

Die Gewürze für die Gewürzmischung mörsern und nach Gusto zur Sauce geben.

Die Mischung nun auf kleiner Flamme köcheln und eindicken lassen.

Ggf. noch Hühnerfond aufgießen.

Die Zitronenzesten dazu geben.

Salzen und Thai-Curry-Paste unterrühren. Etwas abkühlen lassen und mit Senf abschmecken.

Nach Lust und Laune mit Raucharoma fertigstellen.

Die Sauce sollte recht würzig sein.

Sauce in sterilisierte Gläser abfüllen und gut verschließen.

Die Sauce hält sich im Kühlschrank so ca 2 Wochen.

Man kann sie im Dampfgarer bei 80°C ca. 25 Minuten haltbar machen, dann hält sie sich mehrere Monate.

Die Sauce eignet sich hervorragend als Dipp-Sauce zu Grilltem und auch zum „Lackieren“ von Fleischstücken oder Ripperln