

## Barbecue-Sauce

**Zutaten:** (ergibt ca. 1.5 dl Barbecue-Sauce)

1 Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Lorbeerblatt  
½ TK schwarze Pfefferkörner  
2 TL Koriandersamen  
1 TK Oregano, getrocknet  
1 TL Senfkörner  
wenig Olivenöl

1 dl scharfe Chili-Sauce  
0,75 dl Apfelessig  
120 g Rohrohrzucker

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und die Gewürze in wenig Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch dürfen dabei aber keine Farbe annehmen. Dann Chili-Sauce, Apfelessig und Rohrohrzucker gut mischen und zu den übrigen Zutaten geben. Alles zusammen gut 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Dann die Barbecue-Sauce durch ein Sieb in ein sauberes Glas giessen. Gut verschliessen.