

BBQ-Sauce «homemade»

Zutaten:

- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- 2 rote Chilis, entkernt und fein gehackt (alternativ: getrocknete Chili-Flocken)
- 1 TL Fenchelsamen, im Mörser zerdrückt
- 1 TL Koriandersamen, im Mörser zerdrückt
- 50 g Rohrzucker
- 50 ml Sojasauce
- 300 ml Ketchup
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL Worcestersauce
- 2 TL Smoked Paprika
- 2 TL Rauchsatz
- 1 TL Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Whiskey

Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Knoblauch auf ganz kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Dann die fein gehackten Chilis (oder die Chili-Flocken), die Fenchel- und die Koriander-Samen dazugeben. Kurz umrühren und den Rohrzucker beifügen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Sojasauce und Ketchup hinzufügen und die BBQ-Sauce mit den restlichen Würz-Zutaten abschmecken.

Ein paar Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Die ausgekühlte BBQ-Sauce in den Kühlschrank stellen, kann dort problemlos ein paar Tage aufbewahrt werden.



Schweizer Radio
und Fernsehen