



BBQ-Sauce

Zutaten

- 3 Stück Jalapeños
- 2 weiße Zwiebeln (ca. 200g)
- 1 Knoblauchknolle
- 2 El Öl
- 2 El Tomatenmark
- 60 g Zucker
- 2-3 Eßl Honig
- 100 ml Cola
- 30 ml rauchiger Whisky (Ardbeg)
- 1 Tl Kardamom
- 0.5 Tl Zimtpulver
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 1 Tl getrockneter Thymian
- 1 Tl Senfpulver
- Muskat, frisch gerieben
- 1 Tl Pfeffer, (frisch gemahlen)
- 75 ml Sojasauce
- 80 ml Worcestershiresauce
- 80 ml Essig
- 20 ml Cassislikör (alternativ 200 ml Johannisbeersaft)
- 200 g Tomatenketchup

Außerdem:

- 1 Paar Handschuhe 😊
- 3 Twist off Flaschen 250 ml

Zubereitung

Jalapeños fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Jalapeños mit den Zwiebeln und dem Knoblauch glasig dünsten

Tomatenmark zugeben und unter Rühren anrösten.



Zucker zugeben und schmelzen. Mit Whisky ablöschen. Restliche Zutaten in den Topf geben und offen bei mittlerer Hitze in 45-60 Minuten einkochen.

Abkühlen lassen (am besten über Nacht) und am anderen Tag noch einmal aufkochen und nachwürzen.

Die Flaschen sterilisieren und die heiße BBQ-Sauce abfüllen, verschließen und kühl aufbewahren.

Verwende die Handschuhe beim Verarbeiten der Jalapeños.