

Ergibt eine scharf würzige BBQ-Sauce mit malziger Bier Note.

1	1 x	Zwiebel rot, mittelgroß	Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig anschwitzen. Das Ganze dann mit dem Kellerbier ablöschen.
	2 x	Knoblauchzehe	
	4 EL	Olivenöl	
	340 ml	Kellerbier süffig	
2	400 ml	Tomaten passiert	Anschließend die passierten Tomaten, den Honig, die Worcester Sauce, das Tomatenmark und den Senf hinzufügen.
	8 EL	Honig	
	4 EL	Worcester Sauce	
	100 g	Tomatenmark	
	2 TL	Dijon-Senf	
3	1 TL	Salz	Den Pfeffer, die Chipotle Chili, die geräucherte Paprika und das Salz hinzugeben. Dann kurz aufkochen lassen.
	1 TL	Pfeffer	
	1/2 TL	Paprikapulver geräuchert	
	1/2 TL	Chipotle Chili	
4			Bei geringer Hitze die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sauce abschmecken und ggf. nachwürzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Zur Verwendung als Glasur für Grillgut die Soße weniger lange einkochen lassen, sodass sie eine dünnflüssige Konsistenz behält.