

Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Tomaten würfeln. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Apfel	
	300 g	Tomaten	
	1 EL	Rapsöl	
2	100 g	Tomatenmark	Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whisky zufügen und gut verrühren. Dann 1/2 TL Chilipulver, 2 TL Paprikapulver, 1/2 TL Pfeffer und 1 TL Meersalz zugeben.
	125 g	Rohrzucker	
	150 ml	Apfelessig	
	50 ml	Worcestersauce	
	50 ml	Whisky rauchig	
	1/2 TL	Chilipulver	
	2 TL	Paprikapulver rosenscharf	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 TL	Meersalz	
3			Die Sauce ca. 30-40 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sauce pürieren und sofort in eine saubere Flasche füllen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 7 zum Anbraten und Hitzestufe 4-5 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Whiskys variiert werden.

Modifikationen: Rohrzucker von 200g auf 125g reduziert.