


Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce mit Whiskey-Aroma.

1	1 x 2 x 1 x 1 EL	Zwiebel Knoblauchzehe Apfel Olivenöl	30min Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
2	400 g 100 g 125 g 150 ml 50 ml 50 ml	Tomaten stückig Tomatenmark Rohrzucker Apfelessig Worcestersauce Whiskey rauchig	5min Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whiskey zufügen und gut verrühren.
3	1/2 TL 2 TL 1/2 TL 1 TL	Chilipulver Paprikapulver rosenscharf Pfeffer schwarz Meersalz	5min Anschließend Chilipulver, Paprikapulver, Pfeffer und Meersalz zugeben.
4			1h Die Sauce ca. 60 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5			20min Sauce pürieren und sofort in ein sauberes Glas füllen.
6			12h Anschließen im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

 Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

 Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.