



BBQ-MARINADE EINFACH SELBSTGEMACHT



Für 2 Flaschen mit je 500 ml Inhalt

ZUTATEN

1 gehackte große Zwiebel
 3 fein gehackte Knoblauchzehen
 30 g gehackte getrocknete Marillen
 2 EL Rapsöl
 2 EL brauner Rohrzucker
 500 g passierte Tomaten
 3 EL Apfelessig
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Honig
 je 1 gehäufte TL mildes und
 scharfes Paprikapulver
 2 gehäufte TL getrockneter Oregano
 1–2 frische scharfe Chilischoten,
 klein gehackt
 1 EL Worcestershire Sauce
 1 Sternanis
 3 Gewürznelken
 2–3 TL Salz
 reichlich frisch gemahlener,
 schwarzer Pfeffer
 3 EL Whiskey
 1–2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch und gehackte Marillen im heißen Öl auf Stufe 7 andünsten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit den passierten Tomaten ablöschen, Apfelessig, Tomatenmark, Honig, Paprikapulver, Oregano, klein gehackte Chilischoten und Worcestershire Sauce dazugeben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.

Sternanis mit den Gewürznelken in ein kleines Metall-Tee-Ei geben, in die Sauce legen. Mit Deckel bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Min. köcheln lassen. Induktionskochfeld ausschalten und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Tee-Ei entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Whiskey und Zitronensaft abschmecken. Sauce mit einem Pürierstab fein mixen. Süße und Säure der Sauce überprüfen, evtl. mit etwas Zucker oder Zitronensaft bzw. Apfelessig nachwürzen. Nochmals aufkochen lassen. Zwei heiß ausgespülte 500 ml Flaschen mit der Sauce füllen. Backofen auf Dampfgaren 100 °C einstellen. Die geschlossenen Flaschen auf das Backgitter stellen und 12 Min. garen. Ofen ausschalten und die Flaschen darin auskühlen lassen. Kühl und dunkel aufbewahrt hält sich die BBQ-Sauce ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, sollte die Sauce im Kühlschrank innerhalb von 4 Wochen aufgebraucht werden.

Tipp: Wer mehr Raucharoma in der Sauce haben möchte, verwendet geräuchertes Paprikapulver.