

Barbecue-Soße

auch zum Marinieren von Kalbsrippchen



Zutaten: (für ca. 300 ml)

150 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
2 EL	Speiseöl
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
½ TL	gem. Zimt
1 TL	gem. Piment
100 g	Rohrzucker o. brauner Zucker
1 P.	Bourbon-Vanillezucker
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Apfelessig
150 ml	Tomatenketchup
100 ml	Worcestersoße
4 EL	Sojasoße
200 ml	Schwarzer Johannisbeernektar
1 Msp.	Einmachhilfe



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili waschen, putzen und fein würfeln (da Chilis sehr scharf sind, ziehen Sie dabei am besten Gummihandschuhe an). Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Paprikapulver, Zimt, Piment kurz mit anrösten. Zucker und Vanillezucker dazugeben, bis dieser geschmolzen ist. Tomatenmark und Chilischotenwürfel dazugeben. Mit Essig ablöschen und alles kurz einreduzieren lassen. Mit übrigen Zutaten aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis eine sämige Soße entsteht. Einmachhilfe unterrühren.

Die Soße heiß in vorbereitete Twist-off-Flaschen oder Gläser füllen, mit den Schraubdeckeln verschließen.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleisch- und Wurstspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.