

BARBECUE-SAUCE MIT ZUCKERRÜBENSIRUP!



FÜR 1 LITER SOBE

3 Knoblauchzehen
1 Dose (850 g)
geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
6 EL Nienaber Zuckerrübensirup
6 EL Honig
1 Lorbeerblatt
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
Pfeffer
Salz, Chilipulver
250 ml Wasser
100 ml Apfelessig
50 ml Worcestershiresauce
1 kleiner Zweig Rosmarin

SO EINFACH GEHT'S!

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
Zusammen mit geschälten Tomaten, Tomatenmark, Zuckerrübensirup,
Honig, Lorbeer, Kreuzkümmel, je etwas Pfeffer und Chili in einem Topf
aufkochen.

Ca. 30 Minuten bei niedriger Temperatur einkochen lassen.

Dabei mehrmals umrühren.

250 ml Wasser, Essig, Worcestershiresauce und Rosmarin hineingeben.

Weitere 60 Minuten einkochen lassen, mit Salz würzen.

Lorbeer und Rosmarin entfernen.

Barbecue-Sauce zugedeckt ca. 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen
lassen.

DER HIT ZUM GRILLEN!