

BBQ Sauce

Zutaten:

1 milde Zwiebel

1 EL Rapsöl

80g brauner Zucker

50 ml Apfelsaft

125 ml Cola

100 ml passierte Tomaten

100 ml Ketchup

2 TL Worcester Sauce

1 TL geräucherter Paprika

Chili-Pulver je nach Schärfe

1 – 2 TL Rauchsatz (abschmecken)

Schwarzer Pfeffer Aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel klein würfeln und im Öl anbraten. Wenn sie beginnt, Farbe zu nehmen, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit dem Apfelsaft ablöschen, die Cola mit dazu gießen und reduzieren bis es dicklich wird. Das Ganze zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Blitzhacksler geben und fein mixen. Nochmals abschmecken.