Rezept

# Bbq-Chili-Sauce

Ein Rezept von Bbq-Chili-Sauce, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | große Zwiebel |
| **1 TL** | getrocknete Jalapeño-Chili-Flakes (Chipotle, ersatzweise andere getrocknete Chiliflocken) |
| **1/2 TL** | ½-1 TL feines Meersalz |
| **500 g** | Dosentomaten (ersatzweise pürierte Tomaten) |
| **100 ml** | Malzbier |
| | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| **3-4** | Knoblauchzehen |
| **1/2 TL** | ½ TL Kreuzkümmelsamen |
| **2 EL** | Sonnenblumenöl |
| **50 g** | dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado) |
| **2 EL** | Weißweinessig |
| **1 TL** | Worcestersauce |
| | gut verschließbare Flaschen (sterilisiert) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und klein würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili und Kreuzkümmel fein mörsern. Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze andünsten.

2. Sobald die Zwiebel glasig wird, Knoblauch dazugeben. Sobald beides beginnt zu bräunen – die Röststoffe sind wichtig für den späteren Geschmack der Sauce – , gemörserte Gewürze, Salz und den Zucker zugeben und kurz mitrösten. Tomaten, Essig und Malzbier untermischen und alles mindestens 20 Minuten bei geringer Hitze einköcheln lassen.

3. Die Sauce mit Worcester und Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab fein sämig zerkleinern und abschmecken. In die Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.