Rezept

Vegetarische BBQ-Sauce

Ein Rezept von Vegetarische BBQ-Sauce, am 03.05.2024

Zutaten

- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Olivenöl
- **300 g** Tomatenketchup (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Rezept-Tipp)
- **3 EL** mittelscharfer Senf
- Tabasco
- **1** Zwiebel
- **1 EL** geräuchertes edelsüßes Paprikapulver (aus dem sehr gut sortierten Supermarkt oder spanischen Lebensmittelladen, ersatzweise herkömmliches edelsüßes Paprikapulver)
- **100 ml** Orangensaft
- **3 EL** Weißweinessig
- **50 ml** Ahornsirup

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 400 ML (Kalorienangabe pro 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen, beides fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin 1 Min. andünsten. Das Paprikapulver dazugeben und kurz mit andünsten.

2. Ketchup, Orangensaft, Essig, Senf und Ahornsirup dazugeben und unterrühren. Alles aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen.

3. Die BBQ-Sauce mit Tabasco würzen. Die Sauce noch heiß in ein gründlich gesäubertes Einmachglas oder in eine Twist-off-Flasche füllen, verschließen, auskühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.