

Rezept

BBQ-Sauce mit Räucherspeck

Ein Rezept von BBQ-Sauce mit Räucherspeck, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 750 g Tomaten (frische oder passierte Tomaten) | 1/2 - 2 rote Chilischoten |
| 3 Zwiebeln | 4 Knoblauchzehen |
| 100 g Knollensellerie | 2 EL Rapsöl |
| 3 EL brauner Zucker | 125 ml Whiskey |
| 120 ml frisch gepresster Orangensaft | 125 ml Worcestersauce |
| 50 ml Sojasauce | 1 TL Piment |
| 1/2 TL Selleriesamen | 1 TL getrockneter Thymian |
| 100 g Trockenpflaumen ohne Stein | 150 g geräucherter Speck am Stück |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und ohne die Stielansätze grob würfeln. Chilis putzen, waschen und samt Kernen hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Sellerie putzen und klein würfeln. Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin ca. 2 Min. andünsten, den Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Whiskey ablöschen. Orangensaft, Worcestersauce und Sojasauce unterrühren.
2. Tomaten, Chili, Piment, Selleriesamen, Thymian, Pflaumen, Speck und 250 ml Wasser dazugeben, leicht salzen und offen unter gelegentlichem Rühren in ca. 30 Min. einkochen lassen. Speck herausnehmen (wird nicht mehr verwendet). Die Sauce fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch einmal aufkochen und heiß in Flaschen oder Gläser abfüllen. Passt zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse, Avocado, Geflügelsalat.