

## Rezept

# Barbecue-Sauce

Ein Rezept von Barbecue-Sauce, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> große frische rote Chilischote
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Weißweinessig	<b>500 g</b> Tomatenpüree (Tetrapak)
<b>100 g</b> frisches Ananasfruchtfleisch (ersatzweise 2-3 Ananasringe aus der Dose)	<b>80 g</b> Cornichons (aus dem Glas)
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

---

2. Die Zwiebelwürfel in dem Öl in einem Topf in 3-4 Min. glasig anschwitzen. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Chiliringe hinzufügen und unter Rühren kurz mit anschwitzen. Essig und Tomatenpüree hinzufügen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 15 Min. leise kochen lassen.

---

3. Ananas und Cornichons in sehr feine Würfel schneiden. Beides in die Sauce geben. Sauce weitere 5 Min. kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch warm oder kalt servieren.