

Rezept

Bbq-Pfeffersauce

Ein Rezept von Bbq-Pfeffersauce, am 16.02.2025

Zutaten

1 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL Pimentkörner
100 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Bio-Orange	5 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl	4 EL Apfelessig
4 EL Worcestersauce	4 EL Sojasauce
1 aromatischer Apfel (z. B. Cox orange)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Pfeffer- und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen oder in einer Pfeffermühle mahlen. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Zucker, 2 EL Wasser und Öl kochen lassen, bis der Zucker schmilzt. Schalotten und Knoblauch zugeben, umrühren und den Topf vom Herd nehmen. Mit Orangensaft, Essig, Worcester- und Sojasauce ablöschen. Apfel schälen und reiben, mit Orangenschale, Pfeffer und Piment zugeben. Alles offen bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. einkochen lassen. Sauce im Blitzhacker fein pürieren, mit Salz abschmecken, noch einmal aufkochen und heiß in Gläser füllen. Die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.