

Rezept

Cola-Barbecuesauce

Ein Rezept von Cola-Barbecuesauce, am 19.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Cornichons	30 g Zucker
3 EL Tomatenmark	330 ml Cola
2 EL Worcestershire-Sauce	2 EL Apfelessig
50 ml Cornichons-Sud	1 TL geräucherte Chiliflocken (z. B. Chipotle)
Rauchsatz (Salz mit Raucharoma; aus dem Gewürzladen)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Cornichons ebenfalls grob würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Cornichons im Blitzhacker fein zerkleinern.

2. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cola ablöschen. Worcestershiresauce, Apfelessig, Cornichons-Sud, vorbereitete Zwiebemischung, Chiliflocken und 1 Prise Rauchsatz dazugeben. Alles zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. dicklich einkochen lassen.

3. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken. Heiß in ein sauberes Twist-off-Glas oder eine Glasflasche füllen und verschließen oder abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen. Die Cola-Barbecuesauce schmeckt besonders zu dunklem Grillfleisch wie Rind und Lamm, aber auch zu Spareribs.