

Rezept

# Whiskey-Barbecuesauce

Ein Rezept von Whiskey-Barbecuesauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>2 EL</b> Worcestershire-Sauce
<b>3 EL</b> Aceto balsamico	<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 Prise</b> geräucherte Chiliflocken (Chipotle; aus dem Gewürzladen)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>60 g</b> Rohrohrzucker	<b>1</b> Zwiebel
Rauchsatz (Salz mit Raucharoma; aus dem Gewürzladen)	<b>100 ml</b> Whisky (Bourbon)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Tomatenmark, Worcestershiresauce und Essig in einem Schälchen verrühren. Pfeffer im Mörser grob zestoßen und mit den Chiliflocken unter die Tomatenmarkmischung rühren. Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 3 - 4 Min. karamellisieren lassen. Mit dem Whiskey ablöschen. 50 ml Wasser und 1 TL Rauchsatz dazugeben, aufkochen und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Die Whiskey-Zwiebel-Mischung in einen hohen Becher geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und zurück in den Topf geben. Tomatenmischung dazugeben, erneut aufkochen und noch ca. 2 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Rauchsatz abschmecken. Heiß in ein sauberes Twist-off-Glas oder eine Glasflasche füllen und verschließen oder abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen. Die Sauce schmeckt perfekt zu Grillfleisch und Kartoffelecken.