

BBQ Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, feinstgehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
50 g Tomatenmark
500 passierte Tomaten (Tetra-Pak)
65 ml Bourbon
100 g Honig
1 - 2 EL brauner Zucker (optional)
40 ml Apfelessig
2 EL Sojasauce, salzig
1 TL Worcestershiresauce
1 TL Sriracha (oder andere scharfe Chilisauce, nach Wunsch mehr)
Salz

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig rösten.
Zucker zugeben und karamellisieren lassen.
Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
Ablöschen mit Bourbon und Essig.
Restliche Zutaten dazu geben und durchrühren.
Alles eine Stunde bei sehr geringer Hitze köcheln lassen, nach Wunsch pürieren.