BBQ-Soße Caribbean Style

mit einer fruchtigen Note. Gewusst wie – und schon haben Sie mit diesem Rezept eine schnelle und wunderbar Sauce

Zutaten:
100 ml Ananassaft
50 ml Espresso
1 EL Honig
300 g Tomatenketchup
1 TL Räucherpaprikapulver
1 Msp. Lebkuchengewürz
10 g Rauchsalz aus der Mühle
etwas milde Chiliflocken
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Limettenschale
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 geriebene Knoblauchzehe
1 TL geriebener Ingwer
mildes Chilisalz zum Abschmecken

Zubereitung:
Für die Barbecue-Sauce Ananassaft, Espresso, Ketchup und Honig in einem kleinen Topf glatt rühren. Die Sauce mit Paprikapulver, Orangenschale, Knoblauch und Ingwer würzen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Barbecue-Sauce mit Chilisalz abschmecken. Nach Belieben warm, lauwarm oder kalt servieren.

Anmerkung:
Die Sauce ist sehr schnell und einfach her zu stellen.
Ideal zu hellem Fleisch oder Fisch

Grillen
Start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:bbq-sauce_caribbean_style

Last update: **25.03.2022 18:16**