

## 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 Rauchsatz aus der Mühle  
etwas milde Chiliflocken  
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Limettenschale  
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale  
1 geriebene Knoblauchzehe  
1 TL geriebener Ingwer  
mildes Chilisalzt 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 Chilisalzt 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://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:bbq-sauce\\_caribbean\\_style](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bbq-sauce_caribbean_style)

Last update: **25.03.2022 18:16**

