

## Cherry-BBQ-Sauce

eine süß-scharfe und rauchige BBQ-Sauce

---

### Zutaten:

2 EL Cherry Chipotle (von Ankerkraut}  
1 EL Smoked Paprikapulver  
400gr. Rote Zwiebeln  
3 EL [Packed-Brown-Sugar](#)  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico-Essig  
2 EL Worcestershiresauce  
1 St. rote Peperoni  
1 Schuß Canadian Whiskey 2 EL Weisweinessig  
1 Gl. Sauerkirschen o. Steine  
den Saft von den Sauerkirschen  
400 gr. Tomatenketchup  
etwas Salz

### Zubereitung:

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und im Öl glacieren. Die in Scheiben geschnittene Peperoni und Brown-Sugar hinzugeben und einköcheln. Mit Balsamico, Worcestershiresauce und Whiskey ablöschen, Essig, Ketchup und die Kirschen inkl. Kirschsaft zugeben, bis zur gewünschten dicke einkochen und mit Salz und Paprikapulver abschmecken. In Gläser abfüllen und kühl lagern.

---

**Notizen:** Ideal als Soße für eine Western-BBQ Pizza.

**Die Sauce bitte nicht passieren.**

---

[Essen und Mehr](#)  
[Grillen](#)

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



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:cherry\\_bbq-sauce](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:cherry_bbq-sauce)

Last update: **25.03.2022 18:16**