



BBQ Sauce mit "Guad & Scharf"

Eine BBQ Sauce, die schnell und leicht zubereitet ist und herrlich schmeckt, mit unserem feinen Grillrub "Guad & Scharf".

Zutaten für 2 Gläser a 200 ml

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 170 ml dunkles Bier
- 200 ml passierte Tomaten
- 4 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Worcestersauce
- 1 TL Dijon Senf
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Grillrub "Guad & Scharf"

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomatenmark zugeben und etwas anrösten lassen. Mit Bier ablöschen, restliche Zutaten dazu geben und aufkochen lassen.

Bei mäßiger Hitze die Soße ca. 25 Minuten reduzieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße noch mal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen, dann in sterilisierte Gläser abfüllen. Die Soße hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Unsere Soße passt wunderbar zu gegrillten Fleisch und als Hot Dog oder Burger Soße. Versucht doch mal die vegetarische Version zu Blumenkohl Wings. Das Rezept dazu findet ihr in unserem Blog.