



www.timskitchen.de

Barbecue - Soße

Zutaten für: 4 Personen

100	g	Zwiebeln
1	Stück	Knoblauchzehe
4	EL	Olivenöl
½	Stück	Zimtrinde
1	TL	Piment
1	EL	Senfsamen
1	EL	getrockneten Thymian
1	EL	geräuchertes Paprikapulver (süß)
1	EL	TimsKitchen Classic BBQ Rub
1	EL	Honig
1	EL	dunklen Balsamico
1	TL	Worcester Sauce
1	TL	Dijon Senf
200	ml	Cola
200	ml	Ketchup
4	cl	Jack Daniels Whisky



Zubereitungszeit ca.: 40 Minuten

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Olivenöl glasig dünsten.

Zimtrinde und Pimentkörner mit einer guten Prise groben Meersalzes im Mörser zerstoßen und im Topf für 2 Minuten mit anschwitzen.

Alles mit der Cola ablöschen und ohne Deckel so lange kochen, bis sich die Menge der Flüssigkeit auf die Hälfte bis zu einem Drittel verringert hat. Dann die restlichen Zutaten in den Topf geben und weitere 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Sauce lässt sich auch prima in größeren Mengen herstellen. Ich portioniere diese dann und friere sie ein, dass funktioniert bestens.

Diese extrem leckere Barbecue Soße sollt bei keinem Grillabend fehlen.