



WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

REZEPT

BBQ Sauce

3 Knoblauch Zehen (gehackt)

3 Zwiebeln (als Ringe)

10 kleine Rispen Tomaten (geviertelt)

4 Rote Paprika (in Streifen)

Mit Olivenöl eine Prise Salz und Pfeffer sowie 2 Eßl. Rohrzucker marinieren leicht anrösten.

anschließend bei ca. 120°C im Grill oder Smoker ca. 15-25min. Rauchgaren.

3 getrocknete Tomaten und Tomatenmark zugeben alles gut vermischen und mit Apfelsaft ablöschen. Jetzt köcheln lassen bis alles schön weich ist.

Nun das ganze pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig oder Ahorn Sirup abschmecken fertig.

Die Soße sollte nun eine Ketchup ähnliche Konsistenz haben

Sollte die Sauce zu dick sein, mit Apfelsaft auffüllen, zu dünn: weiter kochen lassen .

Guten Appetit !Guten Appetit !