

Whiskey-BBQ-Sauce

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g Sellerie
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 60 ml Whiskey (Bourbon)
- 70 ml Orangensaft
- 50 ml Worcester Sauce
- 20 ml Sojasauce
- 500 g passierte Tomaten
- 100 g Trockenpflaumen
- 1-2 EL "rische's Bratenduft"
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.
- Sellerie putzen und ebenfalls fein würfeln.
- Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin ca. 2 Minuten andünsten.
- Rohrzucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.
- Mit Whisky ablöschen.
- Orangensaft, Worcester Sauce und Sojasauce unterrühren.
- Tomaten, Trockenpflaumen und "rische's Bratenduft" dazugeben, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 20-30 Minuten einkochen lassen, danach die Sauce pürieren
- Nach Bedarf evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Passt zu gegrilltem Fleisch, Fondue, Raclette, Fisch und auch Gemüse!