

appetito

August'18 BBQ-Sauce

Menge für ca. 500ml

1 EL Sonnenblumenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 mittlere rote Zwiebel, feingehackt 3 Knoblauchzehen, gepresst 4 EL Zucker	zugeben, Zucker leicht karamellisieren
4 EL Tomatenpüree ½ dl Wasser 1 Dose Pelati	zufügen, Hitze reduzieren
1 EL Currypulver, z. B Madras 1 TL Paprika, scharf 1 EL Paprika, edelsüss 2-3 EL leichter Rotweinessig 4 EL Ketchup 3-4 EL Akazienhonig, mild	zugeben, bei kleiner Hitze leise köcheln lassen (ca. 15- 20 Minuten), danach sehr fein pürieren
Evtl. Salz, Pfeffer Etwas abgeriebene Limettenschale	abschmecken

Einfüllen

In sauber ausgespülte Gläser heiss einfüllen und dicht verschliessen

Haltbarkeit

Ohne sterilisieren hält sich die Sauce 2-3 Wochen; wenn die Gläser zusätzlich nach dem Fertigstellen im Steamer während 30 Min. bei 90 Grad sterilisiert werden, hält sich die Sauce sicher 2-3 Monate.

Einmal geöffnet, innerhalb 2 Wochen brauchen.

