

Hauptgang Steak-Teller / Kartoffel/ SourCream/ Tomaten/ BBQ

Rezeptteil 4 von 4 BBQ-Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 Stk	Zwiebeln
1 Stk	Knoblauch-Zehen
1/2 Stk	Chili
1 Stk	Paprika
200 ml	Dosen-Tomaten
4 EL	dunklen Balsamico
1 TL	Curry-Pulver
1/2 TL	Paprikapulver - geräuchert
3 TL	Zucker
30 ml	Whisky

Vorbereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
2. Paprika und Chili säubern, entkernen und grob würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: In einem kleinen Topf Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Rapsöl glasig anschwitzen.

Tomatenmark, Paprika, Paprika-Pulver, Curry und Zucker hinzu geben und anrösten.

Mit dem Balsamico und Whisky ablöschen und 5 min köcheln.

Die Dosentomaten hinzu und weitere 20 min leicht köcheln.

Vom Herd nehmen und die Sauce in einen Messbecher geben.

Mit dem Pürierstab glatt mixen und durch ein Sieb zurück in den Topf gießen.

Kochfeld Stufe 7: Durch weiteres Köcheln auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.