

Hauptgang Roastbeef / Remoulade / Kartoffel / BBQ-Sauce

Rezeptteil 3 von 4 BBQ-Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1 Stk	kl. Zwiebeln
1 Stk	Knoblauch-Zehe
1 Stk	Chili
1 Stk	Paprika
200 ml	Pürierte-Tomaten
2 EL	je dunkler Balsamico & Tomatenmark
1 TL	Curry-Pulver
1 TL	Paprikapulver - geräuchert
2 TL	Zucker
20 ml	Whisky

Vorbereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch grob 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 **Tomaten** 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.**