


LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

BBQ - Soße

Menge	Zutaten	Zubereitung
5	Knoblauchzehen	fein schneiden.
1 -2	Chili	halbieren, Kerne entfernen, klein schneiden.
4	Rote Zwiebeln	klein würfeln.
4 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel zugeben, anbraten, bis sie braun sind, Chili und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.
6 EL	Honig	zugeben, karamellisieren lassen.
5 EL	Tomatenmark	zugeben, etwas anrösten, mit
600 ml	Tomaten püriert	und
80 ml	Apfelessig	ablöschen.
2 TL	Kreuzkümmel	Zutaten in der Klammer zugeben, Soße ohne Deckel bei schwacher Hitze 20 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren damit die Soße nicht anbrennt!
½ TL	Senfmehl	
1 TL	Rauchpaprika	
1 Msp.	Muskat	
2 TL	Salz	
1 TL	Pfeffer	
2 TL	Kakaopulver	

Wenn die BBQ - Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat, abschmecken evtl. nachwürzen, sofort heiß in Flaschen füllen und verschließen.
 So hält sich die Soße mind. 2 Wochen im Kühlschrank.

Wenn Sie die Soße über längere Zeit haltbar machen wollen, sollten Sie die Soße einkochen. Dafür die gefüllten, verschlossenen Flaschen bis zur Hälfte in einen großen Topf mit Wasser stellen. Topf mit Deckel verschließen und das Wasser zum Kochen bringen.
 Einkochzeit: 1 Stunde