

BBQ-Soße Caribbean Style

mit einer fruchtigen Note. Gewusst wie – und schon haben Sie mit diesem Rezept eine schnelle und wunderbar Sauce

Zutaten:

100 ml Ananassaft
50 ml Espresso
1 EL Honig
300 g Tomatenketchup
1 TL Räucherpaprikapulver
1 Msp. Lebkuchengewürz
10 g Rauchsalz aus der Mühle
etwas milde Chiliflocken
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Limettenschale
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 geriebene Knoblauchzehe
TL geriebener Ingwer
mildes Chilisalz zum Abschmecken

Zubereitung:

Für die Barbecue-Sauce Ananassaft, Espresso, Ketchup und Honig in einem kleinen Topf glatt rühren. Die Sauce mit Paprikapulver, Orangenschale, Knoblauch und Ingwer würzen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Barbecue-Sauce mit Chilisalz abschmecken. Nach Belieben warm, lauwarm oder kalt servieren.

Anmerkung:

— [Grillen](#)

[Start](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:bbq-sauce_caribbean_style?rev=1449310809

Last update: **25.03.2022 18:16**