Blaubeer-Ketchup

Diese Sauce stammt ursprünglich von „natuerlichlecker.net“.

Dieser Ketchup ist ideal zum glasieren von Rinder-Flap aus dem Smoker, Meetball´s, Spare Rips vom Wildschwein usw…

Zutaten:

600g Blaubeeren
100g brauner Zucker
1 TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Chipotle Chili (geräucherte Jalapeno Chili)
1 TL Zimt
5 Zweige Thymian

DD Variante:

```
zum glacieren von Rindfleisch im Smoker, die Glace mit einem gleichen Teil
Ketchup verlängern und Worcester Sc. abschmecken.
```

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Topf geben und umrühren, sodass sich alles vermengt. Die Ketchupmischung unter rühren aufkochen lassen und dann bei geringer Hitze 35 Minuten dicklich einkochen lassen. Den Blaubeerketchup in sterilisierte Gläser abfüllen, fertig.

Anmerkung: hält sich längere Zeit im Kühlschrank.
Ideal für Burger, Steaks und Wildstews in der Winterzeit.

Grillen

Start

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

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:blaubeer-ketchup?rev=1439907498

Last update: **25.03.2022 18:16**