Cherry-BBQ-Sauce

eine süß-scharfe und rauchige BBQ-Sauce

Zutaten:
2 EL Cherry Chipotle (von Ankerkraut}
1 EL Smoked Paprikapulver
400gr. Rote Zwiebeln
3 EL Packed-Brown-Sugar
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Worcestershiresauce
1 St. rote Peperoni
1 Schuß Canadian Whiskey 2 EL Weisweinessig
1 Gl. Sauerkirschen o. Steine
den Saft von den Sauerkirschen
400 gr. Tomatenketchup
etwas Salz

Zubereitung:
Die Zwiebeln in Würfel schneiden und im Öl glacieren. Die in Scheiben geschnittene Peperoni und Brown-Sugar hinzugeben und einköcheln. Mit Balsamico, Worcestershiresauce und Whiskey ablöschen, Essig, Ketchup und die Kirschen inkl. Kirschsaft zugeben, bis zur gewünschten dicke einkochen und mit Salz und Paprikapulver abschmecken. In Gläser abfüllen und kühl lagern.

Notizen: Ideal als Soße für eine Western-BBQ Pizza.
Die Sauce bitte nicht passieren.

Essen und Mehr
Grillen

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

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:cherry_bbq-sauce

Last update: **25.03.2022 18:16**