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.

Notizen: Ideal als Soße für eine Western-BBQ Pizza.

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?rev=1448226261

Last update: **25.03.2022 18:16**