

Zutaten für einen Griller von 10-20 Personen:

40	ml	Olivenöl, raffiniert
100	g	Zwiebel, kleine feine Würfel
2	ST	Knoblauchzehen, fein hacken
50	g	Tomatenmark
500	ml	Tomaten, passierte
350	g	Pflaumenmus
150	ml	Apfelessig
1	TL	Cayennepfeffer
2	EL	Estragonsenf
20	ml	Worcestersauce
1	TL	Kreuzkümmel
		Salz

Herstellung:

1. Öl in einem Topf erhitzen und darin den Zwiebel 2 Minuten anschwitzen, den Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute mitschwitzen.
2. Tomatenmark hinzu und röstet es kurz mitrösten.
3. Mit den passierten Tomaten ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
4. Sauce durch „Flotte Lotte“ oder Sieb passieren.
5. Mit dem Pflaumenmus und dem Apfelessig in einen Topf geben.
6. Die Barbecuesauce (bei mäßiger Hitze 6 von 9 und stetem umrühren) dickflüssig einköcheln lassen.
7. Abkühlen und mit Cayennepfeffer, Senf, Worcestersauce, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

TIPP:

Als eigenständige Sauce zu gegrilltem Gemüse, Käse aber auch zu Steaks oder als Glasur bei Spare-Ribs.

