Barbecue – Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Passt nahezu zu Allen Grillgerichten in der Grillsaison, zum marinieren für einen intensiveren Geschmack oder zum dazu reichen

Zutaten

- 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Chilischoten in dünnen Ringen
- 1 EL scharfer Rosenpaprika
- 4 EL guter Tomatenketchup
- 4 EL scharfer Senf
- 2 EL kalt gepresstes Rapskernöl
- 1 EL heller Balsamico
- 1 EL Soja-Sauce
- 2 EL flüssiger Blütenhonig

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Schalotten, Knoblauchzehen und Chiliringe mit den weiteren Zutaten vermischen, nachschmecken.

Schritt2

Eignet sich zum marinieren nahezu aller Grillgerichte für einen intensiveren Geschmack und zum dazu reichen.

Rezeptart: Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Marinaden **Tags:** grillen, marinade

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/barbecue-sauce/