



BBQ-Sauce mit Whiskey, hausgemacht

- **Küche:**Amerikanisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Passt sehr gut zu fast allem gebratenen oder gegrillten Fleischsorten, alternativ als Dip oder zu Fleischfondue.

Zutaten

- 2 rote Chilischoten, entkernt, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 400 g guter Tomatenketchup
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 6 EL Weißweinessig
- Worcester Sauce
- 100 g brauner Zucker
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Paprikapulver
- 4 EL Whiskey
- 4 EL Honig
- 1 Tl Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel,-Knoblauch,- und Chiliwürfelchen in etwas Öl anschwitzen, den Zucker und den Honig für 1 min. dazu geben.

Schritt2

Ketchup, Essig, Senf, Worcester Sauce, Zitronensaft/etwas Abrieb und Whiskey zufügen. Unter Rühren 15 min. dicklich einkochen lassen; BBQ-Sauce ist eine kalte Sauce.

Rezeptart: Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bbq-sauce-mit-whiskey-hausgemacht/>