

Barbecuesoße



Zutaten

- 500 g passierte Tomaten
- 50 g braunen Zucker (oder Ahornsirup),
- 3 EL Balsamicoessig
- 1/2 Zitrone
- 1 1/2 EL Worcestersoße
- 1/2 TL Senf
- 1 Msp. Sambal Oelek
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und bei 100°C auf Stufe 2 aufkochen lassen.

Danach den Garkorb als Spritzschutz aufsetzen und Soße ca. 45 Minuten bei 90-98°C auf Stufe 2 einreduzieren lassen.

Die Soße am besten heiß servieren!

Sie eignet sich auch sehr gut zum Marinieren von Grillfleisch, dann aber abgekühlt verwenden und das Fleisch mind. 2 Stunden darin ziehen lassen.