

Himbeer-Barbecue-Soße

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer
1 Bund Minze	$\frac{1}{4}$ TL Rauchsatz	1 EL Zucker
1 EL dunkler Balsamicoessig	Olivenöl	Pfeffer

Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ein paar Spitzen zur Dekoration zur Seite legen. Rest fein hacken. In einem kleinen Topf mit Öl, Knoblauch und Ingwer andünsten, Himbeeren und Zucker hinzugeben und mit andünsten bis der Zucker geschmolzen ist. Mit Essig ablöschen und mit Rauchsatz und Pfeffer würzen. Minze dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren.

Pawel-Jascha Körner am 24. Oktober 2022