

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 2 Zehen Knoblauch | 250 ml Tomaten-Ketchup | 125 ml Apfelsaft |
| 100 ml Apfelessig | 1 EL Worcestersauce | 1 EL flüssiger Honig |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 TL gerebelter Thymian | 1 TL gem. Kreuzkümmel |
| 1 TL Selleriesamen | Rohrzucker | Salz, Chili |

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Knoblauch, Worcestersauce, Honig vermengen und in einem Topf erwärmen. Mit Paprikapulver, Thymian, Kreuzkümmel, Selleriesamen, Rohrzucker, Salz und Chili abschmecken und einkochen. Schließlich die Soße durch ein feines Sieb drücken.

Carsten Herrmann am 23. Januar 2017