

Barbecue-Soße

Für 4 Personen

0,5 Orange, unbehandelt	100 ml Ananassaft	100 ml Espresso
300 g Tomatenketchup	1 EL Zucker	1 TL Paprikapulver, geräuchert
10 g Rauchsatz	2 Zehen Knoblauch	1 Msp. Ingwerpulver
Chiliflocken		

Schale der Orange abreiben. Den Ananassaft und den Espresso auf ein Viertel einköcheln lassen. Das Ketchup und den Honig dazugeben und glatt rühren. Die Soße mit Paprikapulver, Rauchsatz, Chiliflocken und Orangenschale würzen und nochmals erwärmen. Den Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Alfons Schuhbeck am 26. August 2011