

Barbecue Sauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

6 EL	Barbecue Würzöl
2	Rote Zwiebeln
4 EL	Tomatenssig
3 EL	Kokosblütenzucker
2 TL	Grober Senf (Typ Dijon)
1 EL	Soja Sauce
250 g	Tomaten
2 TL	Tomatenmark
½ TL	Meersalz
1 Prise	Schwarzer Pfeffer
½ Bund	Petersilie
	Saft einer Limette



Zubereitung

Zwiebeln und Tomaten würfeln und Petersilie grob hacken. Mit den restlichen Zutaten in einem Kochtopf miteinander vermengen. Die Masse kurz aufkochen, dann bei milder Hitze 15 Minuten offen köcheln lassen. Mit einem Pürierstab grob pürieren. Die Sauce kann kalt oder heiß serviert werden und eignet sich auch, um Grillgut damit zu bestreichen.