

## Blaubeer-Barbecue-Sauce - fruchtig und rauchig zugleich

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



Rauchpaprika für Würze und das typische BBQ-Aroma sorgen. Auf Burger und Co. die perfekte Alternative zum klassischen Ketchup.

- 1 -

Zwiebel und Schalotte würfeln, Knoblauch hacken. In Öl glasig dünsten.

- 2 -

Apfel schälen und fein würfeln. Zusammen mit restlichen Zutaten zu den Zwiebeln geben und vermengen. Bei mittlerer Hitze ca. 45-60 Minuten einkochen lassen, gelegentlich umrühren. Sauce auskühlen lassen.

### Zutaten für 6 Portionen

1 Esslöffel Öl  
 1 rote Zwiebel  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 450 g Blaubeeren  
 1 Apfel  
 1 Esslöffel frischer Ingwer (gerieben)  
 3 Esslöffel Worcestershire Sauce  
 120 ml Espresso oder starker Kaffee  
 240 ml Apfelsaft  
 120 g Ketchup  
 50 g brauner Zucker  
 3 Esslöffel Honig  
 5 Esslöffel dunkler Balsamico  
 1/2 Teelöffel Pfeffer  
 1/2 Teelöffel Salz  
 1/4 Teelöffel Kreuzkümmel  
 1/2 Teelöffel Zimt  
 1/2 Teelöffel Rauchpaprika Pulver

Das Geheimnis dieser dunklen, verführerischen Sauce sind die Früchte, die sich darin verstecken: Ein saurer Apfel und viele kleine Blaubeeren machen die Grillsauce fruchtig, während Balsamico, Worcestershire Sauce und