



BBQ Sauce

Zutaten

250 brauner Zucker, 50 g Pfefferkörner, 1 karamellisierte Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Paprikapulver, 500 ml Ketchup, 100 ml Worcester-Sauce, 250 g Ahornsirup, 250 g Bourbon oder Whisky, 200 ml Cola, 1 Glas (ca. 200 g) Apfelmus

Zubereitung

Die grob gehackte Zwiebel in dem braunen Zucker karamellisieren. Dann die restlichen Zutaten (außer dem Apfelmus) zugeben und 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Dann das Apfelmus zugeben und alles pürieren, damit sich eine sämige Sauce ergibt. Sollte die Konsistenz zu dick sein, kann noch etwas Cola oder Apfelsaft zugegeben werden.

Mango-Chili-Sauce

Zutaten

1 Dose Mango-Püree, 500 g Apfelsaft, 1 Zwiebel, 1-2 Chilis, (je nach Geschmack und Schärfe der Chilis), etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Die grob gehackte Zwiebel und die Chilischote(n) in etwas Öl anbraten bis sie glasig sind. Mit dem Apfelsaft ablöschen, das Mango-Püree zugeben und für eine halbe Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Anschließend alles pürieren. Fertig

(Rezepte von Erik Nielsen)