



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 49

Chorizo BBQ-Sauce



10 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten

100 g Chorizo

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 ml Bier

 250 g Ketchup

 40 g Pinienkerne geröstet

 40 g brauner Zucker

50 g Johannisbeergelee

1 EL Apfelessig

20 g eingelegter Ingwer

 20 g Buchenrauchsalz

 ½ TL Chili Chipotle

Worcestershiresauce

einige Minzeblätter

Rezept

Zuerst die Chorizo und die Zwiebel in Würfel schneiden und den Knoblauch hacken, den braunen Zucker karamellisieren, das Schneidgut dazu geben, anschwitzen und mit dem Bier ablöschen. Pinienkerne, Ketchup, Johannisbeergelee, Apfelessig, Ingwer und Buchenrauchsalz hinzufügen, 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Mit Chili und Worcestershiresauce abschmecken und mit Minzeblättern bestreuen.

Guten Appetit!