

Barbecue-Soße

Für zwei Personen

1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	310 ml Ketchup
220 g brauner Zucker	60 ml dunkle Melasse	60 ml Apfelessig
1 EL Worcestershiresauce	2 $\frac{1}{2}$ EL Senfpulver	2 TL Paprikapulver
Portwein	60 ml Wasser	2 TL aufgebrühten Kaffee
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Rauchsatz	Salz, Pfeffer

Knoblauch abziehen und klein hacken. Saft der Zitrone auspressen. Ketchup, Zucker, Melasse, Apfelessig, Worcestershiresauce, Senfpulver, Paprikapulver, Zitronensaft, Wasser, Kaffee, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne aufkochen lassen. Mit Portwein abschmecken.

Matthias Sartor am 06. Februar 2017