

BBQ-Soße

Für zwei Personen

1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer	200 g Tomatenketchup
$\frac{1}{2}$ EL Dijonsenf	1 EL Ahornsirup	1 TL milde Chiliflocken
1 TL Instantkaffee	1 TL Oregano	1 TL Kurkuma
1 TL Räucherpaprika	1 TL mildes Räuchersalz	Fenchelsamen
Salz	Pfeffer	

Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer waschen, trockentupfen, fein reiben und $\frac{1}{2}$ TL auffangen. Ketchup, Räuchersalz, Oregano, Chiliflocken, Kurkuma, Räucherpaprika, Instantkaffee, Ahornsirup, Senf, Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Fenchel aus der Mühle würzen. Nach Belieben warm oder ausgekühlt servieren.

Die übrige BBQ-Sauce hält sich übrigens mehrere Tage im Kühlschrank.

Alfons Schuhbeck am 04. Juni 2020