

## Barbecue-Soße nach Jamie Oliver

### Für die Paste:

1 mittelgroße Zwiebel                      10 Knoblauchzehen                      2 frische rote Chilischoten  
Olivenöl

### Kräuter und Gewürze:

10 Zweige frischer Thymian              10 Zweige frischer Rosmarin              1 Bd. frischer Koriander  
10 Lorbeerblätter                          1 Tl Cumin                                      2 El Fenchelsamen  
2 El Paprika geräuchert                      6 gemahlene Gewürznelken

### Zum Abschluss:

2 Orangen (Schale, Saft)                      200 g brauner Zucker                      6 EL Balsamico-Essig  
200 ml Tomatenketchup                      2 El Worcestershire Soße                      2 Tl Senf  
200 ml Apfelsaft                                  1 Tl Meersalz                                      1 Tl schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln, Chili und den Knoblauch zu einer Paste verarbeiten. Danach den Koriander mit den Fenchelsamen, Lorbeer und Thymian verhäckseln. Anschließend die Gewürzpulver und Orangen-Zesten dazugeben. Die Knoblauch-Zwiebel-Chili-Paste mit Olivenöl auf niedriger Temperatur erhitzen, bis es aromatisch riecht (ca. 5 Minuten). Den Rest (bis auf den Zucker) hinzufügen und ca. 1 Minute rösten. Dann den braunen Zucker hinzugeben und warten, bis er schmilzt.

NN am 24. Januar 2017