

BBQ-Soßen-Varianten

Honig-BBQ-Soße:

200 g Senf	50 ml Apfelessig	2 EL Honig
2 EL brauner Zucker	1 TL Worcestershire Soße	1 TL schwarzer Pfeffer

Jalapeno-Bacon-BBQ-Soße:

200 g passierte Tomaten	50 g Jalapeno	16 g Ingwer
100 g Bacon	1 Zwiebel	200 g eingelegte Paprika
2 EL Paprikapulver edelsüß	150 ml Ahornsirup	40 ml SojaSoße
20 ml Erdnuss-Öl	50 ml Rum	1 EL WorcesterSoße

Cola-BBQ-Soße:

1 L Cola	800 ml Tomaten-Ketchup	1 TL Ingwer
1 TL Zitronengras	0,5 TL Zimt	0,5 TL Currypulver
0,25 TL Cumin	0,5 TL Senfpulver	1 TL Knoblauchpulver
3 TL Zwiebelpulver	0,25 TL Muskat	2 TL Worcester-Soße
5 TL Sojasoße	3 EL brauner Zucker	

Havanna-Club-BBQ-Soße:

200 g Pflaumenmus	400 g Ketchup	120 ml Havanna-Club
60 ml Ahornsirup	60 ml Apfelessig	2 TL Senf
2 TL Worcester Soße	1 TL Pfeffer	

Zitronen-BBQ-Soße:

250 ml Ketchup	6 EL Ahornsirup	2 EL helle Soja-Soße
3 EL brauner Zucker	1 TL Senfpulver	1 TL Zwiebelpulver
1 TL schwarzer Pfeffer	½ TL geräuch. Paprikapulver	1 Zitrone (Zesten, Abrieb)
1/2 Zitrone (Saft)		

Chili-Käse-Soße:

2 EL Butter	2 EL Mehl	200 ml Milch
150 g gerieb. Cheddar	2 Jalapenos	0,5 rote Chili
0,5 gelbe Chili	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Honig-BBQ-Soße:

Alle Zutaten in einen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze 10-15 min. köcheln lassen. Nach Geschmack einen halben Teelöffel Cayennepfeffer, oder Chiliflocken hinzufügen.

Die fertige im Kühlschrank aufbewahren.

Die Soße passt zu Burgern, Sandwiches, Fleischgerichten wie Pulled Pork, Colafleisch, Ribs oder Fischgerichten, wie Lachs und Backfisch.

Jalapeno-Bacon-BBQ-Soße:

Jalapenos, Paprika und Zwiebeln klein und den Ingwer sehr fein würfeln.

Bacon in schmale Streifen schneiden und in dem Erdnussöl bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Anschließend Ingwer, Zwiebeln, Chilis und Paprika hinzugeben.

Ahornsirup hinzufügen und das Ganze leicht karamellisieren.

Rum angießen und kurz eingekochen lassen. Paprikapulver, passierte Tomaten, Soja-Soße und die Worcester-Soße unterrühren.

Das Ganze für ca. 30 Minuten köcheln lassen **Cola-BBQ-Soße:**

Cola auf die Hälfte einreduzieren.

Ketchup und alle anderen Zutaten hinzugeben und gut durchrühren.

Die BBQ-Soße aufkochen lassen.

Havana-Club-BBQ-Soße:

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

Zitronen-BBQ-Soße:

Alle Zutaten in einem Topf miteinander vermischen.

Bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Soße andickt.

Soße abkühlen lassen, in ein geeignetes Gefäß füllen und für ein paar Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Chili-Käse-Soße:

Die Jalapenos und die Chilis in ganz kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzugeben und kräftig umrühren.

Die Milch unterrühren und unter Rühren kurz aufkochen.

Den Cheddar hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Die Chilis, Jalapenos hinzugeben, Paprikapulver hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 31. März 2023