

Barbecue-Soße

Zutaten:

150 g Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
1 Stange Zimt	1 Kapsel Sternanis	1 EL helle Senfsaat
1 EL getrockneter Thymian	1 EL geräuchertes Paprikapulver	330 ml Malzbier
6 EL Tomatenketchup	2-3 EL Sojasoße	

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und mit Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zimt, Sternanis, Senfsaat, Thymian und Paprikapulver dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit Malzbier ablöschen und aufkochen. Ketchup einrühren und bei milder Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Mit Sojasoße abschmecken.

Tim Mälzer am 15. August 2020