

Frische BBQ Saucen

Ich mache meine Saucen vorzugsweise selbst. Zum einen weiss ich dann was drin ist, zum anderen kriege ich Geschmäcker, die ich im normalen Handel oft nicht bekomme (Pflaumenketchup, sehr lecker). Und ich verbrauche einfach alles, was in Garten und Küche so rumliegt. Drei überreife Pflaumen, bevor man sie wegwirft, schnell ein Ketchup gemacht.

Manchmal entschließt man sich aber ganz spontan zum Grillen und hat selbst bei gut gefüllten Vorratsschrank vielleicht nicht das griffbereit, was man jetzt wollen würde. Meine Familie isst z.B. ihre Burger gerne mit BBQ Sauce. Die würde den Rest des Jahres unbeachtet rumstehen. Also mache ich eine „frische“ Variante, mache immer genau die Menge, die wir gleich verbrauchen. Die Sauce ist lecker und lässt sich auch gut als Dipsauce für Tortillia Chips verwenden.

Zutaten

100 g passierte Tomaten/Passata
100 g Ketchup
1 EL Sojasoße
1 EL Balsamico
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL mildes Currypulver
1-2 EL brauner Zucker (nach Geschmack)
Pfeffer und Salz nach Geschmack

1. Alles mischen und guten Appetit.