



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

BBQ-Sauce *„Auf meine Art“*

➔ mit Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt

Zutaten

- 1 Liter Balsamicoessig
- 1 kg Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt
- 1,5 kg Tomaten Pulpa
- 150 g Bienenhonig
- 200 g Rohrzucker
- 100 g Knoblauch fein gehackt
- 200 ml Apfelessig
- 50 g Ingwer frisch gerieben
- 30 g Salz
- 20 g Currypulver
- 20 – 40 g Grillgewürz
- 100 g Finks Chilipaste
(oder als Ersatz scharfes Chili-Gewürz)

Zubereitung

1. Alle Zutaten gemeinsam circa 10 Minuten langsam köcheln lassen bis eine sämige Masse entstanden ist.
2. Danach pikant nach eigenem persönlichem Geschmack würzen.
3. Eventuell mit einem Stabmixer mixen und kaltstellen oder noch heiß in Gläser füllen.

Tipp

Diese würzig-scharfe, fruchtige Sauce passt perfekt zu Grilltem, Spare-Ribs, Steaks u.v.m. – warm oder kalt!

Allergene: keine

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

