



Kellerbier-BBQ-Sauce mit Th. König

Bei jedem guten Barbecue darf die obligatorische BBQ-Sauce natürlich nicht fehlen. Eine gute Barbecue Sauce kann man mit wenigen Handgriffen selber machen, wie unsere Kellerbier-BBQ-Sauce mit süffigem Kellerbier.

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Zutaten für 1 Glas (300 ml)

- 170 ml Th. König Zwickl
- 200 ml passierte Tomaten
- 4 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Worcester Sauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/4 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/4 TL Chipotle Chili



Anleitung

Zunächst wird die Zwiebel abgezogen und in feine Würfel geschnitten. Der Knoblauch wird ebenfalls abgezogen und fein gehackt. Das Öl wird in einem Topf erhitzt und die Zwiebeln und der Knoblauch werden darin glasig angeschwitzt. Das Ganze wird nun mit dem Kellerbier abgelöscht. Die passierten Tomaten, der Senf, der Honig, die Worcester Sauce, der Pfeffer, der Chipotle Chili, der geräucherte Paprika und das Salz werden eingerührt und die Kellerbier-BBQ-Sauce wird kurz aufgekocht.

Bei geringer Hitze lässt man die Sauce dann noch etwa 20 Minuten einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je länger man die Sauce köcheln lässt, je dickflüssiger wird sie. Möchte man sie als Dip-Sauce verwenden, empfiehlt es sich, die Sauce möglichst lange einköcheln zu lassen, damit sie schön dickflüssig wird. Wenn man Grillgut mit der Biersauce glasieren möchte, sollte sie eine eher dünnflüssige Konsistenz haben und man sollte sie daher nicht zu lange einreduzieren lassen. Zum Abschluss wird die Sauce dann nochmal abgeschmeckt und ggf. nachgewürzt. Die malzige Note vom Kellerbier verleiht dieser Sauce ein wunderbares Aroma, was sehr gut zu gegrilltem Fleisch aller Art passt. Im Kühlschrank hält sich die Kellerbier-BBQ-Sauce problemlos mehrere Wochen, daher empfiehlt es sich direkt eine größere Menge anzusetzen.