

Armin's BBQ Sauce ->Special

Ingredients

80 g Honig
80 g Vollrohrzucker
100 g Zwiebel, fein gewürfelt
200 g Tomatenketchup
50 g Aprikosen, oder Hagebuttenmarmelade
30 ml Aceto balsamico
1 Tl Räuchersalz
1 Pr. Pfeffer, frisch gemahlen
1 Peperoni, rot, oder Chili, fein gewürfelt, oder gemahlen



Method

1. Honig und Zucker aufschäumen lassen. Zwiebeln zugeben, 5 Minuten darin garen.
 2. Die restlichen Zutaten zugeben und 15 Minuten leise köcheln.
 3. Tipp: Peperoni oder Chili erst am Schluss zugeben, dann wird es weniger scharf.
-

Source: Armin A. Auer (4 servings)
