BBQ Sauce Fürstenhof

(für ca. 15 Personen)

Anwendungsmöglichkeiten

Grillgerichte Rind Kalb Schwein Geflügel

Arbeitsgeräte

Mixer, Topf

Zutaten

Rezept klassisch	Basisrez.	Verfein.	Alternative Zutaten
300g rote Zwiebelwürfel	***A***		***Schalotten, weiße Zwiebeln***
300g Paprikawürfel	***A***		
600g Tomatenwürfel	***A***		
30g Knoblauch		***B***	***Knoblauchpulver***
100g Speck		***B***	***Bei Vegetarischer Variante weglassen***
300g Rinderbrühe	***A***		***Geflügelbrühe, Gemüsebrühe, Tomatensauce***
Pulver von geräuchertem Paprika		***B***	***Pulver von normalem Paprika***
Chili		***B***	***Cayennpfeffer***
Kreuzkümmel		***B***	
Salz, Pfeffer		***B***	***Schwarzer Pfeffer***
Essig		***B***	***Balsamico***
Honig		***B***	***Zucker, brauner Zucker***

A ***Basisrezept*** **** ist unbedingt notwendig, fester Bestandteil des Rezepts***
B ***Verfeinerung*** **** kann man bei Bedarf weglassen***

Zubereitung

- Die roten Zwiebeln fein schneiden und auf ein Backpapier legen, im Grill gut räuchern. Sie sollen in erster Linie Raucharomen annehmen, der Garpunkt steht an zweiter Stelle.
- Die Paprika in Würfel schneiden, ähnliche Größe wie die roten Zwiebeln (wer es ganz gut möchte, kann auch die Paprika schälen)
- Die Tomaten im heißen Wasser 3-6 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und dann die Haut abziehen. Anschließen vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Den Knoblauch ebenfalls feinwürfeln
- Den Speck würfeln, im Topf langsam auslassen und vorsichtig rösten. Die Zwiebeln dazugeben und nochmal kurz anrösten. Die restlichen Zutaten (Paprika, Tomaten, Knoblauch und Rinderbrühe) dazugeben.
- Zusammen sanft köcheln lassen, es soll durchaus etwas einkochen, immer wieder am Boden kratzen um das Anbrennen zu verhindern.
- Sind alle Zutaten sehr gut weich, kurz anmixen. Es sollte eine grobe Struktur werden, kein Brei. Mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack abschmecken und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.
- Heiß in Marmeladengläser abfüllen und sofort verschließen.

Mein Tipp:

Die Menge an Gewürzen wie Chili und Cayennepfeffer ist stark abhängig von der Qualität des Gewürzes und des persönlichen Geschmacks, deshalb möchte ich hier ungern Grammangaben machen.
Genauso verhält es sich mit der Süße des Honigs. Wer die Sauce dicker mag, kann mit etwas Mondamin nachbinden.
Die Sauce unbedingt 2-3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.
Geschmackliche Varianten sind die Zugabe von Orangensaft oder Grenadinesaft.

André Greuls Koch- &Grillschule
im Romantik Hotel & Restaurant Fürstenhof, Stethaimerstraße 3, 84034 Landshut
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de info@hotel-fuerstenhof-landshut.de