



Onkel Jack's BBQ - Sauce

★★★★

BBQ, Dips, Soßen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kl. Dose/n Tomate(n), gestückelte
200 g Zucker, braun
150 ml Essig (Apfelessig)
200 ml Whiskey (Jack Daniels)
1 EL Pflanzenöl
1 große Zwiebel(n)
1 Prise(n) Salz
etwas Pfeffer
evtl. Tabasco bei Bedarf

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in heißem Öl glasig anbraten. Den Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren. Mit Apfelessig und Whiskey ablöschen. Die Tomaten hinzugeben. Bei milder Hitze so lange einkochen, bis eine dickflüssige Masse entsteht, dabei gelegentlich umrühren (das Einkochen dauert etwa 30-40 Minuten). Mit Salz, Pfeffer und evtl. Tabasco abschmecken. Tipp: Wer mag, kann auch noch etwas Raucharoma hinzugeben.