

# Whisky-Barbecue- Sauce



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Olivenöl
- 125 ml Whisky
- 3 EL Tomatenmark
- 200 ml Tomatenketchup
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Whisky langsam zugießen und 2-3 Minuten köcheln lassen, bis der Alkohol fast verdunstet ist. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Also dann...gut Glut! ☺