

Grillrezepte

Barbecue Soße Mit Kirschen

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Grillen, Soße, Ideen, Pikant, Geflügel,

1,25	Tas. Apfelessig	3	Essl. Melasse, hell; oder Sirup
3/4	Tas. Ketchup	30 g	getrocknete Ancho-Chiles
3/4	Tas. Zwiebeln; gehackt		- entstielt, entkernt
3/4	Tas. getrocknete	2	Knoblauchzehen
	- Sauerkirschen	1	Teel. Koriander, gemahlen
0,33	Tas. brauner Zucker	1	Prise Nelkenpulver
1/4	Tas. Wasser		

Zubereitung: Alle Zutaten in einem mittleren Topf verrühren; zum Kochen bringen. Auf mittlerer Hitze köcheln, bis Kirschen und Chilis weich sind, ca. 20 Minuten. Portionsweise im Mixer pürieren, wieder in den Topf geben. Einkochen, bis noch ca. 750 ml übrig sind und die Sauce andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Kann bis zu drei Tage im Voraus zubereitet werden; in einem gut verschlossenen Gefäß in den Kühlschrank stellen.

Verwendung: Hühnerteile (z.B. Wings) salzen, pfeffern, auf dem Grill knapp gar grillen, dann mit der Sauce bepinseln, unter Wenden und regelmäßigem Bepinseln noch einige Minuten weitergrillen, mit restlicher Sauce servieren.

Reicht für ca. 3 Pfund Hähnchenflügel.