



## Smoket BBQ-Sauce – Basic

Die klassische Sauce zu im Smoker gegrilltem Fleisch. – Harmoniert perfekt zu einem saftigen, zartem Steak und ist nach Koch-Fantasie unheimlich wandlungsfähig.

### ZUTATEN:

- 1 große Zwiebel (fein gehackt)
- 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 40 g Bacon (in kleinen Würfeln geschnitten)
- 1 EL Olivenöl
- 50 g brauner Rohrzucker
- 2 EL Apfelessig
- 70 g Tomatenmark
- 250g gehackte Tomaten (Konserven, Pizzatomaten)
- ¼ Zitrone (BIO) mit Schale
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Senfpulver
- 1 TL Pimentón de la Vera dulce (geräucherter milder Paprika)
- ½ TL Pimentón de la Vera picante (geräucherter scharfer Paprika)
- 1 Prise Chilipulver
- ½ TL Hickory-Rauchsalz
- 1 – 2 EL Worcestershiresauce
- Tabasco (nach Schärfewunsch)

**1** In einem Topf das Olivenöl und den gut geräucherten Bacon geben, erhitzen und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbraten. (der typische BBQ-Geruch, der dieser Sauce das besondere verleiht) – Zwiebel zugeben und hellgelb anrösten lassen. Knoblauch zufügen und noch etwas mitschwitzen lassen.

**2** In dieses Gemisch den braunen Zucker einstreuen und hellbraun karamellisieren lassen. (Dies bewirkt den feinen, süßen Karamell-Geschmack der Sauce). Hat das Karamell die schöne Farbe - dieses mit Apfelessig ablöschen. Das Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen lassen und die gehackten Tomaten dazu geben. (Der Autor empfiehlt passierte San-Marzano-Tomaten).

**3** Alle weiteren Gewürze zugeben und sanft 15 – 20 Minuten köcheln lassen. (Die Sauce sollte zum Schluss eine ketchupartige Konsistenz haben). – Sauce letztlich durch ein Sieb passieren, zum Schluss nach Gusto nochmals nach Wunsch abschmecken und abkühlen lassen.

**VARIANTEN:** Mit 2 – 4 Esslöffel Jim Beam Kentucky Straight Bourbon 5 Minuten vor Schluss zugefügt oder die gleiche Menge Jack Daniel's Bourbon wird die Sauce zu einer »original« Kentucky-Barbecue- bzw. zu einer Tennessee-Barbecue-Sauce. Die Zugabe von Ananas-Saft macht die Sauce fruchtiger, der braune Zucker kann durch Ahorn-Sirup ersetzt werden, besonders aromatische Schärfe wird mit Chipotles-Chilis in Adobo erreicht. - Nur einige Ideen, um die Sauce nach eigenem Gusto abzuwandeln. - Jeder echte Grill-Freak wird da sein besonderes Geheimrezept haben und niemals auf 08/15-Handelsware zurück greifen. – Anregungen zur Barbecues sind dem Autor immer willkommen.