



## Barbecue Lack

Harald Wohlfahrt bestreicht mit diesem »Lack« rosa gebratenes Rinderfilet und gibt diesen damit eine un-nachahmliche geschmacklich würzige Note. – Genial!

### ZUTATEN:

250 g	Honig
50 ml	bester Rotweinessig
125 ml	helle Sojasauce
½ TL	Korianderkörner
2 TL	Currypulver (vorzugsweise von IG)
1 TL	Piment d'Eslette
½	Kümmel (gemahlen)
5	weiße Pfefferkörner (im Mörser fein zerstoßen)
3 Teile	von einem Sternanis (im Mörser fein zerstoßen)
2	Nelken (im Mörser fein zerstoßen)
5 Stück	Sechuan-Pfeffer (im Mörser fein zerstoßen)

**1** Die Korianderkörner in einem Mörser fein mahlen und mit dem Currypulver mischen. Diese Würze in Rotweinessig geben und trocken einkochen. Die Sojasoße dazu geben und weitere 20 Minuten sanft köcheln lassen. - 250 g Honig dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln. - Alle weiteren Gewürze unterrühren.

**2** Den Lack in ein Glas geben und einen Monat reifen lassen. - Der Barbecue Lack hält sich mindestens bis 2 Jahre.