



## BBQ-Soße „Chefkoch“

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken oder pressen. Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten, den Knoblauch dazu geben und kurz mit braten. Den Honig dazu geben und kurz karamellisieren lassen. Mit Apfelessig und -saft ablöschen. Die restlichen Zutaten dazu geben und gut verrühren.

Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Ich lasse es immer etwa 1 Stunde köcheln.

In der Zwischenzeit eine Flasche mit heißem Wasser entkeimen. Die Soße abfüllen, Flasche verschließen und auf den Kopf stellen. Die Flasche abkühlen lassen und dann einlagern.

Die Soße passt sehr gut zu Steaks und sonstigem „normalen“ Grillgut.



### Zutaten für 1 Portion:

150	g	Ketchup
150	ml	Apfelsaft
1	EL	Apfelessig
1	EL	Honig
1	Stk	Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
1	EL	Olivenöl
½	TL	Chilipulver
1	EL	Worcestersauce
1	EL	Sojasoße
1	TL	Rauchsalz
1	TL	Pfeffer