

BRIAN ON TOUR – FRANKREICH

## Süß-scharfe BBQ-Soße

Was gehört zusammen wie Steak und BBQ-Soße? Richtig: Caravaning und unvergessliche Grillabende. Mit diesem Rezept für Brians selbstgemachte BBQ-Soße schmecken Ihre Steaks, Würstchen und Rippchen künftig noch würziger.

### Zutaten – 4 Personen

200 g Butter

5 Schalotten

2 Knoblauchzehen

300 g brauner Zucker

1 Flasche Apfelessig

1 Flasche Ketchup

4 EL Dijon-Senf

Paprikapulver

Chilipulver

### Zubereitung

- 1 Die Schalotten in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen zerdrücken und mit Butter in einer Pfanne anbraten.
- 2 Braunen Zucker dazugeben und karamellisieren.
- 3 Danach so viel Apfelessig hinzugeben, dass eine flüssige Masse entsteht.
- 4 Diese Masse anschließend mit einer Flasche Tomatenketchup und vier EL Dijon-Senf verrühren.
- 5 Die Soße mit Paprika- und Chilipulver abschmecken und aufkochen.
- 6 Die fertige Soße abkühlen lassen und mit Fleisch oder Fisch genießen!



*Bon appétit!*

(Guten Appetit!)