

BBQ-Pfeffersauce

Diese BBQ-Sauce überrascht neben dem pfeffrigen Aroma mit fruchtigen Zutaten.

Zutaten:

- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Piment ganz
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 5 EL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Worcester Sauce
- 4 EL Sojasauce
- 1 aromatischer Apfel (z. B. Cox orange)
- Salz

Zubereitung:

Pfeffer- und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen oder in einer Pfeffermühle mahlen. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zucker, 2 EL Wasser und Öl kochen lassen, bis der Zucker schmilzt. Schalotten und Knoblauch zugeben, umrühren und den Topf vom Herd nehmen. Mit Orangensaft, Essig, Worcester- und Sojasauce ablöschen.

Apfel schälen und reiben, mit Orangenschale, Pfeffer und Piment zugeben. Alles offen bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. einkochen lassen. Sauce im Blitzhacker fein pürieren, mit Salz abschmecken, noch einmal aufkochen und heiß in Gläser füllen. Die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.