



BBQ-Grillsauce mit Whisky

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Bacon | 200 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Öl | 20 ml |
| Zucker | 1 EL |
| Salz | 0.5 TL |
| Pfeffer, schwarz | 0.5 TL |
| Balsamicoessig, dunkel | 40 ml |
| Whisky | 150 ml |
| Tomaten, gehackt | 800 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Bacon grob in Stücke schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen. In den Mixbehälter Bacon, Zwiebeln und Knoblauch geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend Öl zugeben und 8 Min./Anbratstufe braten.
2. Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Whiskey und gehackte Tomaten in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 30 Min./95 °C/Stufe 1 köcheln lassen. Als Spritzschutz Kocheinsatz auf den Deckel des Mixbehälters stellen. Anschließend Bacon-Grillsauce mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 6 pürieren.
3. Bacon-Grillsauce heiß in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen, sofort verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Für Kinder einfach den Whiskey durch Apfelsaft ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1769 kcal |
| Kohlenhydrate | 106 g |
| Eiweiß | 42 g |
| Ballaststoffe | 21 g |
| Fette | 99 g |