Kirsch-BBQ-Sauce mit Rum

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Zitronen	1 St.
Öl	1 EL
Sauerkirschen im Glas	800 g
brauner Rum	50 ml
Ketchup	450 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zuckerrübensirup	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. anschwitzen. Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit auffangen. Sauerkirschen und 200 ml Flüssigkeit zu den Zwiebeln geben und mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen. Gegebenenfalls Kerne entfernen. Für ca. 5 Min. auf hoher Stufe kochen.

3. Rum und Ketchup zugeben und verrühren. Auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zuckerrübensirup abschmecken. Heiß in Schraubgläser füllen, fest verschließen und auf den Kopf gestellt vollständig abkühlen lassen.

4. Kirsch-BBQ-Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Sauce passt hervorragend zu Grillgut, Burgern und Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	171 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	1 g