

BBQ-Soße

Ich hoffe, Ihr seid auch alle im Grill-Fieber... wir mögen das im Sommer total und mein heutiges Rezept ist die perfekte Ergänzung zu leckeren Steaks, Würstchen und Co. Sie ist schnell und unkompliziert gemacht und hält im Kühlschrank einige Wochen - außerdem schmeckt sie selbstgemacht natürlich viel besser als gekauft. In sterile Schraubgläser gefüllt, könnt Ihr sie sogar 4-6 Monate im Keller lagern. Zu dem Rezept bin ich übrigens so gekommen: mein ältester Sohn weiß mit seinen 11 Jahren schon sehr gut, wie er mir eine Freude machen kann... er hat mir in den Pfingstferien in Österreich vom Einkaufen eine Rezeptzeitschrift mitgebracht und sie mir mit den Worten 'Für die beste Mama und Köchin der Welt' überreicht (da schmilzt das Mama-Herz!!!). Wobei ich mir ziemlich sicher bin, dass seine Patentante, die beim Einkaufen dabei war, eine nicht unbedeutende Rolle in der Geschichte gespielt hat...



Zutaten (für ca. 600 ml):

- **150 ml dunkler Balsamicoessig**
 - **150 g brauner Zucker**
 - **1 Knoblauchzehe**
 - **250 g Tomatenmark**
 - **200 g Ketchup**
 - **50 g Honig**
 - **30 ml Worcestersoße**
 - **30 g Rauchsatz (zur Not geht auch normales Salz)**
-

Essig und Zucker in einen Topf geben, aufkochen. Dann den Herd zurückschalten und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Die Knoblauchzehe durchdrücken. Alle Zutaten zum Essig in den Topf geben und bei niedriger Stufe ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei den Deckel auflegen (wichtig, es kann spritzen...) und ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Abfüllen und abkühlen lassen.



Tipps:

- 600 ml ist wirklich eine große Menge und reicht für viele Grillabende.
- Rauchsatz bekommt Ihr im Gewürzregal in gut sortierten Lebensmittelgeschäften oder übers Internet. Passt auch perfekt für gebackene Kartoffelspalten aus dem Ofen!
- Bitte nicht abschrecken lassen: der aufgekochte Essig bringt ein ziemlich bissiges Aroma in die Küche - gut lüften danach hilft ;-).
- Schön verpackt ist die Soße ein tolles Mitbringsel für Geburtstags-Grill-Feste oder sonstige Anlässe.



Quelle: 'Sommerküche' (eine österreichische Zeitschrift der 'Kronen Zeitung')
