



AHORN-WHISKY-BBQ

2 TL Butter
1 Zwiebel, geschnitten
8 TL Apfelessig
5 TL brauner Zucker
12 TL Ketchup
12 TL Apfelsaft
8 TL Ahornsirup
4 TL Whisky
2 TL Worcestershire-Sauce
2 TL Chilisauce
2 TL Senfpulver oder
1 EL Senf
etwas Salz, Pfeffer

Zwiebel in heisser Butter anschwitzen und leicht braun werden lassen. Alle anderen Zutaten in die Pfanne geben, aufkochen und danach 30 Minuten oder so lange ziehen lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Falls eine feinere Konsistenz gewünscht ist, die Sauce durch ein Sieb geben oder mit dem Stabmixer pürieren.