



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
3. September 2023

Brombeer- BBQ-Sauce

- 1 Becher Brombeeren, gequetscht
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Paradeiser-Pulpa
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Prise Chili
- 1 EL Honig
- Pfeffer
- 1 TL Rauchsatz
- 1 Schuss Apfelsaft
- 2 EL Brombeer-Likör

Für die schnelle, kalt gerührte Variante alle Zutaten verrühren.
Diese Sauce können Sie zum Glasieren von Fleisch, als Burgersoße
aber genauso zu Gegrilltem, Käse und zu Wild servieren.