

Tolle BBQ-Sauce aus dem Thermomix



50 min



leicht



4 Gläser à 200ml

Würzige BBQ-Sauce mit Tomaten – schmeckt selbstgemacht am besten.

Diese BBQ-Sauce könnt ihr ganz einfach und schnell auf Vorrat selbst herstellen und dann den ganzen Sommer lang zum Grillen genießen.

Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	rote Pfefferschoten gewürfelt und entkernt
<input type="checkbox"/>	400 g	rote Paprika gewürfelt und entkernt
<input type="checkbox"/>	500 g	reife Tomaten geviertelt
<input type="checkbox"/>	20 g	frischen Ingwer
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen geschält
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebeln (ca.90g) geschält und halbiert
<input type="checkbox"/>	125 g	2:1 Gelierzucker
<input type="checkbox"/>	2 EL	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	2 EL	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	3/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	3/4 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	gelbes Currypulver

Zubereitung

1. Die Zwiebeln, Knoblauch sowie Ingwer in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Anschließend die Tomaten, Paprika, Pfefferschoten hinzufügen. 25 Min./Varoma/Stufe 1 ohne den Messbecher einkochen lassen. Als Spritzschutz benutze das Garkörbchen.
3. Danach Tomatenmark, Zucker, Apfelessig und Gewürze hinzufügen und weitere 15 Min./Varoma/Stufe 1 köcheln lassen.
4. Anschließend die BBQ-Sauce 10Sek./Stufe 5 pürieren.
5. BBQ-Sauce sofort in saubere heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen.
6. Nach Anbruch gehört er jedoch in den Kühlschrank.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Tipp: Die Pfefferschoten kann man auch mit Paprika ersetzen.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g) 15 kcal, 0 g E, 9 g F, 3 g KH