

Tolle BBQ-Sauce aus dem Thermomix



🕒 50 min

👨‍🍳 leicht

🍷 4 Gläser à 200ml

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 | Apelessig |
| <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 Garkorbchen.
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.