



Whiskey-Barbecue-Soße

1. Die Knoblauchzehen fein hacken. Alle Zutaten, außer Thymian und Chili, miteinander in einen Topf geben und für 10 Min. unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen.
2. Eventuell nach dem Köcheln noch einmal nachwürzen oder etwas mehr Whiskey zugeben.
3. Die Soße überkühlen lassen und anschließend gehackten Thymian und Chili nach Geschmack zugeben.

Die Whiskey-Barbecue-Soße passt wunderbar zu Spareribs, Steaks, Fleischfondue oder Raclette.

GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

www.goelles.at



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 25 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

2 Stk.	Knoblauchzehen
50 g	Röstzwiebeln, gehackt
4 EL	Paradeisersoße
2 EL	Gölles Apfel Balsamessig
3 EL	Honig
1 EL	Worcestersoße
1 EL	Sojasoße
2 cl	Olivenöl
1 TL	Senf, mittelscharf
2 cl	Ruotker's Whiskey „Ruediger“
1 TL	Senfkörner
	Ingwerpulver
	Salz, Pfeffer
	Thymian, gehackt
	Chili, gehackt