



## Kalte, quicki BBQ Sauce

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 5-10 Min.

### Zutaten

- 1EL Senf mittelscharf
- 5EL Tomatenmark
- 2EL Wasser
- 1TL Salz
- 1TL Pfeffer gemahlen
- 1 Messerspitze Chiliflocken/Pulver
- 2EL Rauchpaprika
- 4EL Olivenöl
- 1TL Zitronensaft
- 1TL Flüssiger Honig
- 1TL Worcestershiresauce
- 1 Knoblauchzehe gepresst

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl und Wasser in eine Schale geben. Das Olivenöl langsam in die Schüssel träufeln lassen und mit einem Schwingbesen gut verrühren bis eine feine, cremige Emulsion (Verbindung) entsteht. Wenn nötig, zum Schluss noch etwas Wasser dazugeben. Je nach dem, wie man es mag. Etwas dicker oder flüssiger. Die Sauce passt hervorragend zu Fleisch aller Art, Kartoffeln oder zum würzen. Die Sauce kann auch mit zB. Whiskey erweitert werden.

Viel Spass beim Kochen 😊

**Food-Buddy's**

**Ralph**