



BBQ-Grillsauce mit Whisky

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Bacon	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Öl	20 ml
Zucker	1 EL
Salz	0.5 TL
Pfeffer, schwarz	0.5 TL
Balsamicoessig, dunkel	40 ml
Whisky	150 ml
Tomaten, gehackt	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Bacon grob in Stücke schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen. In den Mixbehälter Bacon, Zwiebeln und Knoblauch geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend Öl zugeben und 8 Min./Anbratstufe braten.
2. Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Whiskey und gehackte Tomaten in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 30 Min./95 °C/Stufe 1 köcheln lassen. Als Spritzschutz Kocheinsatz auf den Deckel des Mixbehälters stellen. Anschließend Bacon-Grillsauce mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 6 pürieren.
3. Bacon-Grillsauce heiß in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen, sofort verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren. Für Kinder einfach den Whiskey durch Apfelsaft ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1769 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	21 g
Fette	99 g