

Mavoli BBQ-Sauce

Rezept für ca. 600 Gramm

1. 1 Tube Tomatenketchup
2. 4 Zwiebeln
3. 8 Knoblauchzehen
4. ½ Multivitaminsaft
5. 3 Chillis
6. 100g durchwachsender Speck
7. div. Kräuter

Zubereitung

4 Zwiebeln und 8 Knoblauchzehen schälen und klein schneiden, dieses im Mixer zu einem Brei zerkleinern. Gleichzeitig etwa 6 walnußgroße Speckwürfel in einem Bräter ausbraten lassen. Dann den Speck entfernen und den Zwiebel-Knoblauchbrei anbraten, bis er glasig/leicht gebräunt ist. 1 Tube Tomatenketchup, etwa ½ Liter Multivitaminsaft und/oder Likör dazu geben und mit durchrühren. Dieses Gemisch aufkochen lassen. Erst nach dem Aufkochen folgende Gewürze hinzugeben: Thymian, Oregano, Basilikum und etwas Curry.