

BBQ-Saucen mit Chipotles



Sodale, die Grillsaison beginnt wieder (hat sie eigentlich aufgehört?), da wird es Zeit für ein paar leckere BBQ-Saucen. Dieses Jahr wollte ich auch mal was fruchtiges probieren und stolperte über ein Rezept von Anhalt BBQ welches ich als Basis nahm und etwas an meine Bedürfnisse angepasst habe.

Chipotles kannte ich bisher nur in flüssiger Form von Tabasco. Dort hat mich bereits das Aroma fasziniert, also ab damit in die Sauce. Gut, ich musste im Nachhinein feststellen dass man Tabasco mit den ganzen Früchten absolut nicht vergleichen kann (deutlich schärfer) aber das ist ok wenn man die vorab mal probiert und spürt worauf man sich da einlässt.

Ich fange mal an mit einer Blueberry-Chipotle und einer Cherry-Chipotle Sauce. Beide passen hervorragend zu Rind, Schwein oder Wild.

In jede Sauce (Menge ergibt ca. 1,4 Liter) gehört als Basis:

- 1 kg Tomatenketchup (ich bevorzuge den von Werder, ist nicht so extrem säuerlich)
- 4-6 Chipotles (wer es schärfer mag haut mehr rein)
- 1 große Zwiebel (keine Gemüsezwiebel, die sind zu lasch im Geschmack)
- 4 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- 1/2 Liter Cola (kein Light)
- 3 EL brauner Zucker
- 3 TL gemahlener Ingwer
- 3 TL gerebelter Koriander
- 1/2 TL Zimt
- 2 TL Zitronengras gemahlen
- 2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Worcester Sauce

- 3 EL Soja Sauce (die dunkle)
- 1/2 TL [Hickory Liquid Smoke](#) (Amazon Affiliate Link)

Bezugsquelle für die Gewürze unter dem Rezept

Für die Variante Blueberry-Chipotle dann noch:

- 1 Glas Heidelbeeren inkl Flüssigkeit
- 150-200 Gramm frische Heidelbeeren
- 1 Glas Heidelbeer-Konfitüre (etwa 400 Gramm)

Oder für die Variante Cherry-Chipotle dann noch:

- 1 Glas Kaiserkirschen mit Flüssigkeit (Abtropfgewicht etwa 390 Gramm, die von Aldi entsprechen der Menge)
- 1 Glas Sauerkirsch-Konfitüre

Wenn ihr also beide Varianten kochen wollt müsst ihr die Basis in doppelter Menge haben.

Und los geht es. Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und im Olivenöl anschwitzen. Dann die Cola und die Früchte (noch nicht die Konfitüre) hinzugeben, aufkochen und so lange bei niedriger Temperatur einköcheln lassen bis es etwas dickflüssiger ist. Immer schön rühren, das setzt sonst am Boden an. Zwischenzeitlich die Chipotles klein hacken. Dann den Ketchup, die Konfitüre, die Chipotles und alle Gewürze dazu. Vorsicht mit der Dosierung des Liquid Smoke, das ist extrem ergiebig. Ich hab es mit einer Pipette eingetropt bis der Geschmack perfekt war. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren. Dann alles bei niedriger Temperatur ohne Deckel etwa 40 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren bis die Konsistenz dickflüssig ist. Die Sauce dann heiß abfüllen (Ach wie praktisch, man hat ja schon leere Glasflaschen vom Ketchup), verschließen, abkühlen lassen und fertig. Im Kühlschrank aufbewahrt sollte die Sauce locker ein 1/2 Jahr, wenn nicht noch länger durchhalten.

Eine prima Bezugsquelle für Gewürze: [Gewürz-Express](#) große Auswahl, gute Preise und sauschnell im Versand

