



www.chöcheler.ch

Chöcheler's BBQ-Sauce



Barbecuesauce (auch BBQ-Sauce) ist eine Würzsauce, die vornehmlich für Grill- und Barbecuegerichte Verwendung findet. Die Sauce kann kalt oder auch warm serviert werden. Sie dient als Glasur am Ende des Garvorgangs oder wird als Dip zum fertigen Gericht verzehrt.

Die erste industriell hergestellte Barbecuesauce stammte von der Firma Heinz und kam 1948 in den USA-weiten Handel. Als Fertigprodukt enthält Barbecuesauce in der Regel ähnliche Grundzutaten wie Ketchup. Neben Tomaten finden vor allem Zucker sowie Wasser, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel, Gewürze und Aromen Verwendung. Die Barbecuesauce unterscheidet sich vom Ketchup vor allem durch eine intensivere Würzung und meist durch die Zugabe von Raucharoma.

Die selbstgemachte Barbecuesauce ist ein wichtiger Bestandteil beim Barbecue nach nordamerikanischem Vorbild. Die Rezepte werden von den Köchen meist geheimgehalten und zum Teil über Jahre zur Perfektion gebracht. Oft sind gerade die Saucen die Aushängeschilder und Wiedererkennungsmarkenzeichen der Köche. Vereinzelt BBQ-Restaurants verkaufen ihre hausgemachten Saucen auch in Flaschen.

Für die Herstellung zu Hause vermischt man üblicherweise eine Tomatenbasis (frische Tomatensauce, Ketchup oder Tomatenmark) und Wasser mit weiteren Zutaten wie Zwiebeln, Essig, gegebenenfalls Senf und Gewürzen. Typische Gewürze sind neben Salz und Pfeffer beispielsweise Knoblauch, Cayennepfeffer, Worcestershiresauce und Chili oder Chilisauce sowie Raucharoma (Rauchpaprika). Der süßliche Anteil wird durch Zugabe von Zucker, Honig, Melasse oder reduzierter Cola oder Fruchtsäfte erreicht. Ich verwende oft Ahornsirup. Durch langes Kochen des Gemischs entsteht die dickflüssige Konsistenz.

Pröbeln Sie und kreieren Sie Ihre eigene BBQ-Sauce...macht Spass - falsch machen können Sie nichts!

Zutaten für Chöcheler's BBQ- Grundsauce

- 2 Tassen Ketchup
 - 2 Tassen Zwiebeln (fein gehackt)
 - 1 Tasse Rotwein Essig
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1/4 Tasse Senf
 - 1/4 Tasse brauner Zucker
 - 1 TL Tabasco
 - Ein Schuss Whisky
- Alles ca 20 Minuten leicht köcheln lassen – abschmecken und fertig.

