



# Schwarz-Rot-Gold: WM Saucen

## BBQ Sauce

### Zutaten

450 ml Tomatenketchup	75 Gramm Brauner Zucker	1 ½ Dose Chipotle-Chilis in Adobo Sauce
3 EL Honig	3 EL Salz	3 EL Knoblauchpulver
3 EL Sojasauce	1 ½ TL Pfeffer schwarz	3 EL Zwiebelpulver
195 ml Cola	3 TL Paprikapulver, geräuchert	1 ½ TL Senfsamen gelb, gemahlen
30 ml Apfelsaft	1 ½ TL Chillipulver	
3 EL Apfelessig		

### Zubereitung

Schneiden Sie die Chipotle-Chillis klein und erhitzen Sie den Ketchup. Alle Zutaten nacheinander unterrühren und kurz zum kochen bringen. schneiden schneiden



# Schwarz-Rot-Gold: WM Saucen

## Ketchup

### Zutaten

500 g Tomaten	75 ml Weißweinessig
150 g Zwiebeln	50 ml Tomatenssig
1 TL paprikapulver	50 g Zucker braun
6 Pimentkörner	1 TL Salz
1 Zimtstange	1/2 TL Ingwer gemahlen
2 Sternanis	4 Gewürznelken
2 EL Tomatenmark	

### Zubereitung

Die Tomaten abwaschen und den Stielansatz entfernen. Würfeln Sie diese anschließend grob. Zwiebeln schälen, ebenfalls würfeln und alles zusammen pürieren. Das Püree in in einen Topf geben und aufkochen lassen. Hängen Sie die festen Gewürze in einer Gewürzkugel ein und rühren Sie die pulverigen Gewürze ein. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nun die Gewürzkugel herausnehmen und die Soße durch ein Sieb laufen lassen. Sie Sauce mit etwas Essig, Tomatenmark und Zucker verfeinern und erneut für 10 Minuten köcheln lassen. Danach noch einmal Abschmecken und ein letztes Mal kräftig aufkochen.



# Schwarz-Rot-Gold: WM Saucen

## Curry Sauce

### Zutaten

---

10 große Äpfel – Sorte nach Geschmack	1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
1 große Zwiebel	100 ml Sherry medium
2 EL Curry	200 ml Gemüsefond
1 TL Salz	250 ml Kochsahne

### Zubereitung

---

Zuerst die Äpfel schälen und entkernen, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und fein schneiden. Alles zusammen in einen Topf geben und mit einem Schuss Wasser dünsten. Das Ganze mit dem Sherry ablöschen und Gemüsefond hinzugeben. Solange unter Rühren köcheln lassen, bis eine feine Creme entsteht. Abschließend mit den Gewürzen abschmecken und die Sahne unterrühren. Etwa 5 - 10 Minuten reduzieren lassen.