

Rezept aus der Sendung „**Tim Mälzer kocht!**“

Samstags, 15:03 Uhr im Ersten

Barbecuesauce

Zutaten:

150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 El Olivenöl
1 Stange Zimt
1 Kapsel Sternanis
1 El helle Senfsaat
1 El getrockneter Thymian
1 El geräuchertes Paprikapulver
330 ml Malzbier
6 El Tomatenketchup
2–3 El Sojasauce

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und mit Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zimt, Sternanis, Senfsaat, Thymian und Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit Malzbier ablöschen und aufkochen. Ketchup einrühren und bei milder Hitze 10 Min. einkochen lassen. Mit Sojasauce abschmecken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für 4–6 Portionen