

Rhabarber-BBQ-Soße

- 300 ml Rhabarbernektar
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen oder einen [TL Knoblauchpaste](#)
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 – 3 cm)
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Sherry-Essig (alternativ weißer Balsamico)
- Jeweils ein TL gemahlene Chili, Senfkörner, Pfefferkörner
- 3 TL Salz
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 150 g brauner Zucker
- 1 Einmalteebeutel oder Teeei

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer schälen und würfeln.
2. In einem ausreichend großen Topf das Olivenöl erhitzen und darin die drei Zutaten für mehrere Minuten anschwitzen.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anschwitzen.
4. Mit Rhabarbernektar und Sherry-Essig ablöschen und die gestückelten Tomaten und den braunen Zucker dazugeben.
5. Die Senf- und Pfefferkörner und auch die Lorbeerblätter in einen Einmalteebeutel geben und zusammen mit dem gemahlene Chili, dem Pfeffer und dem Salz zur Soße dazu geben.
6. Erneut aufkochen und bei reduzierter Hitze (die Masse sollte leicht vor sich hin köcheln) für 30 Minuten einkochen lassen.
7. Den Einmalteebeutel entfernen und mit dem Pürierstab pürieren.
8. In sterilisierte Flaschen / Gefäße (ergibt ca. 750 – 850 ml) abfüllen und gekühlt aufbewahren.
9. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.