

Fruchtige Barbecue-Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Herzhaft-fruchtig, passt zu Vielem, zum Grillen

Zutaten

- Für 400 ml:
- Saft von 2 Orangen (100 ml)
- 125 g Ananas-Fruchtfleisch
- 75 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 1 EL Pflanzenöl
- 200 ml Ketchup
- 4 EL Ahorn Sirup
- 2 EL Worcester Sauce
- 2 getrocknete Chilischoten

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in dem Pflanzenöl knusprig braten, die Zwiebelwürfel dazu geben, ca.1 min. weiter braten.

Schritt2

Das Bratfett abgießen und alle weiteren Zutaten: Ananas, Ketchup, Ahornsirup, Orangensaft, Worcester Sauce und Chilischoten in die Pfanne geben. 4-5 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt3

Durch ein Küchensieb streichen, abkühlen, ev. nachschmecken

Rezeptart: Braune Soßen, Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** ananas, fruchtig, grillen, herzhaft, passt zu vielem, speck

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)141
- Fett (g)4
- KH (g)22
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtige-barbecue-sauce/>