

## Barbecue Sauce

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 10 Minuten

**Schwierigkeit** normal

### Zutaten

6 EL	Barbecue Würzöl
2	Rote Zwiebeln
4 EL	Tomatenessig
3 EL	Kokosblütenzucker
2 TL	Grober Senf (Typ Dijon)
1 EL	Soja Sauce
250 g	Tomaten
2 TL	Tomatenmark
½ TL	Meersalz
1 Prise	Schwarzer Pfeffer
½ Bund	Petersilie
	Saft einer Limette



### Zubereitung

Zwiebeln und Tomaten würfeln und Petersilie grob hacken. Mit den restlichen Zutaten in einem Kochtopf miteinander vermengen. Die Masse kurz aufkochen, dann bei milder Hitze 15 Minuten offen köcheln lassen. Mit einem Pürierstab grob pürieren oder durch ein Sieb passieren. Die Sauce kann kalt oder heiß serviert werden und eignet sich auch, um Grillgut damit zu bestreichen.