

## BBQ-SAUCE Á LA MONTENAUER



Zubereitungszeit: ca. 65 min



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (FÜR CA. 4 GLÄSER)

300 g gewürfelten Schinken  
600 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
600 g passierte Tomate  
150 ml Sojasauce  
(30 g Speisestärke)  
20 g Sambal Olek (Chilisauce)  
50 g Rauchsatz  
150 g Puderzucker  
230 g Rohrzucker  
150 ml Cola  
Aceto Balsamico (ein wenig für die Säure)  
Thymian (kleiner Bund)

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Den gewürfelten Schinken in die Pfanne oder großen Topf geben und bei geschlossenem Deckel knusprig anbraten. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und farblos in der Pfanne anschwitzen. Wenn die Zwiebeln weich sind alles zusammen grob pürieren.

Die restlichen Zutaten zusammen vermengen und mit dem Bacon-Zwiebel-Gemisch mischen.

Alles zusammen für mind. 40-60 Minuten einkochen. Direkt servieren oder heiss in Gläser abfüllen, um später zu genießen.