

» ZUTATEN FÜR CA. 6 - 7 dl SAUCE

- ¼ Tasse Butter
- ¼ Tasse Mais Öl oder Sonnenblumenöl
- 2 Stk. Zwiebeln, fein geschnitten
- ¾ Tasse Whisky
- 1 Tasse Ketchup
- ½ Tasse Apfelessig
- ½ Tasse Orangensaft
- ½ Tasse Ahorn-Sirup
- 3 EL Honig
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Salz

» ZUBEREITUNG

In einer Saucenpfanne Butter und Öl erhitzen. Die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wärme reduzieren. Die übrigen Zutaten mixen und während 40 Minuten langsam mitköcheln. Sauce warm servieren. Die Sauce kann ca. 1 Woche kühl aufbewahrt werden. Diese süß-saure Sauce eignet sich hervorragend zum bepinseln von Schinken, Spare ribs, Kalb-Nierstücke und Schweineschulter. 1 Stunde bevor das Grillgut gar ist, bepinseln.