

DUTCH OVEN REZEPT



CRANBERRY-GLÜHWEIN-BBQ-SAUCE

FRUCHTIG SÜß AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN FÜR CA. 0,7 L

0,5 l Glühwein
200 g Zucker
400 g Cranberries
1 Bio-Orange
1 Stk. Ingwerwurzel
½ TL Vanillepaste
1 Sternanis
400 ml passierte Tomaten
100 ml Ketchup
½ TL Tabasco
400 ml Wasser
Salz und Pfeffer
zum Abschmecken
proFagus Grillis

ZUBEREITUNG

1. Den Ingwer schälen und fein hacken. Dann die Schale der Bio-Orange mit einem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen.
2. Nun ca. 12 Grillis zum Glühen bringen, alle Zutaten in den Dopf geben, diesen auf die Grillis stellen und ca. 1,5 h eingekochen, bis die Beeren zerkocht sind und die typische Konsistenz einer BBQ-Sauce erreicht ist.
3. Zum Abschluss pürieren und noch heiß in ausgekochten Schraubgläser füllen. So hält sich die Sauce locker ein paar Monate!

Kommt auch mit
in den Dopf

Zum Selbstverzehren
oder als Geschenk!

UNSER TIPP

PASST HERVORRAGEND ZU EINEM
KRÄFTIGEN GEFLÜGEL WIE ENTE
ODER GANS, ABER AUCH ZU
EINEM WINTERLICHEN
PULLED-PORK-BURGER!



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)