



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



GRILLSAUCEN

BBQ SAUCE

CAFÉ DE PARIS BUTTER



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

BBQ Sauce

300	Milliliter	passierte Tomaten
300	Milliliter	Cola
40	Milliliter	Bourbon Whiskey
40	Milliliter	Weißweinessig
50	Milliliter	Worcestersauce
½	Tube	Tomatenmark (3-fach konzentriert)
1	Stück	große Schalotten
2	Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1	Stück	getrocknete rote, entkernte und fein gehackte Chilischoten
3	Esslöffel	Rapsöl
2	Esslöffel	brauner Zucker
30	Milliliter	Ahornsirup
2	gehäuften Teelöffel	Rauchsatz,
1	gehäuften Teelöffel	Kreuzkümmel, frisch gemörsert
1	gehäuften Teelöffel	Pimentón de la Vera, Dulce
etwas		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwas		Zitronenschale, abgerieben



ZUTATEN

Café de Paris Butter

250	Gramm	Butter
125	Gramm	Petersilie
125	Gramm	Schalotten
25	Gramm	Knoblauch
20	Gramm	Sardellen-Filets
30	Gramm	Senf (Mittelscharf)
25	Gramm	Napoleon Brandy
30	Gramm	Curry Jaipur
50	Gramm	Tomatenketchup
30	Gramm	Paprika Delikatesse
25	Gramm	Speisesalz
20	Gramm	Pfeffer weiß
20	Gramm	Worcestersauße



ZUBEREITUNG

BBQ Sauce

Zu Beginn die Zutaten abmessen und bereitstellen. Anschließend die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden bzw. hacken, die Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. Nun den Kreuzkümmel abwiegen.

Als Nächstes Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel zugeben und leicht anbraten, jedoch nicht bräunen.

Im Anschluss Tomatenmark und Pimentón zugeben und kurz mitbraten lassen. Darauf folgend Knoblauch, passierte Tomaten, Essig, Worcestersauce, Zucker und Gewürze zugeben.

Als Nächstes die Cola hinzugeben und aufkochen lassen.

Den Herd auf halbe Hitze zurückstellen, Whiskey und Ahornsirup zugeben und die Sauce rund 30 Minuten mit dem Zitronenabrieb einköcheln lassen.

Zum Schluss mit einem Mixer fein pürieren



ZUBEREITUNG

Café de Paris Butter

Als Erstes den Knoblauch, die Schalotten und die Sardellen sehr fein hacken. Anschließend alle Zutaten zusammen mit der Butter in eine Schale geben und gut miteinander vermischen. Nun kann die Butter direkt serviert werden.

TIPP: Die Butter sollte bei Raumtemperatur verarbeitet werden, da sich so alle Zutaten besser miteinander verbinden. Die Butter sollte daher etwa 2-3 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank geholt werden.