



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

## Temperos BBQ Soße

- 1 KG Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 50g Tomatenmark
  
- 10g Galgantpulver
- 5g Knoblauchpulver
- 5g Chillipulver
- 5g Kreuzkümmel, ganz
- 10g Fenchelsamen
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 4EL brauner Zucker
  
- 200ml Rotwein
- 5ml Cachaca
- 30ml Olivenöl

Pfeffer und Salz zum abschmecken

Tomaten vierteln, entkernen und häuten. Zwiebeln schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Tomaten und Zwiebeln anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren. Danach das Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. Alles mit Rotwein und Cachaca ablöschen. Alle Gewürze in den Topf geben und einmal aufkochen.

Hitze reduzieren und einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen und bei Bedarf alles pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.