



**„She-Devil-BBQ Sauce“ (nach Art der Teufelin)**

Dieses Rezept ist amerikanisch und arbeitet daher mit dem „Tassenmaß“. Ein großer Henkelbecher entspricht in etwa dem amerikanischen Tassenmaß.

**Zutaten:**

- 1 Zwiebel, in Würfeln
- 3-5 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 3-5 getrocknete Chilischoten, zerkleinert ohne Kerne (aus Fairem Handel)
- ¼ Tasse Worcestershire-Sauce
- ¼ Tasse brauner Rohrzucker (aus Fairem Handel)
- 1 Tasse Ketchup
- 1 Tasse Bier
- ¼ Tasse Obstessig
- 2 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Paprika edelsüß (aus Fairem Handel)
- 1 Teelöffel gemahl. Cumin (aus Fairem Handel)
- Salz, Wasser
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen (aus Fairem Handel)
- 1 Prise gemahlener Zimt (aus Fairem Handel)

---

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Zimts und der Hälfte des Essigs, miteinander in einem Topf zum Kochen bringen und bei kleinstmöglicher Hitze 1-2 Stunden oder länger einkochen lassen.

Wenn die Soße zu dick wird, etwas Wasser dazugeben und durchrühren. Die Soße sollte rötlich braun glänzen und sämig sein. Zum Schluss mit Essig, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken.

Ergibt ungefähr 750 ml Soße. In Twist Off Gläser füllen. Hält sich eine Grill-Saison lang im Kühlschrank.

Schmeckt phantastisch zu Rippchen, zur Grillwurst als Currywurst und zu Steak, z.B. mit Süßkartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen das **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!