

## Barbecue Sauce

Zutaten für ca. 1 Liter

200	g	Zwiebeln	Grob geschnitten
		Rosmarin, frisch	Gehackt
		Thymian, frisch	Gehackt
2	Zehen	Knoblauch	Fein gehackt
½	TL	Koriander, gemahlen	
½	TL	Curry	Zutaten in Öl anziehen
200	g	Salzgurken	In Würfel schneiden
1	dl	Sonnenblumenöl	
400	g	Ketchup	
1	TL	Rohrzucker	
1	EL	Senf	
		Worcestershire Sauce	Alle Zutaten begeben, aufkochen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Eventuell mit etwas Saft der Essiggurken verdünnen.
		<b>Servieren</b>	Sensationelle Beilage zu Grilladen