

## Smokey mustard-Sauce by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p><b>15 ml Rapsöl</b> <b>1 Zwiebel</b> <b>1 Knoblauchzehe</b> <b>Saft von 1 Zitrone</b> <b>60 g brauner Zucker</b> <b>30 g Tomaten-Ketchup</b> <b>15 ml Worcestersauce</b> <b>8 g geräucherter Paprika</b> <b>scharfe Chilisauce, nach Belieben</b> <b>8 g Dijon Senf, fein</b> <b>Salz</b> <b>Frisch gemahlener Pfeffer</b> <b>Apfelsaft naturtrüb</b> <b>2 Hickory Chunks</b></p>	<p>Den Grill für mittlere Hitze (170°C) für direktes Grillen vorbereiten. Den Wok mindestens 10 Minuten vorheizen. Nun, den fein würfelig geschnittenen Zwiebel in den Wok geben, sowie der Zwiebel glasig ist, das Rapsöl und den Knoblauch hinzufügen- Vorsicht der Knoblauch darf keine Farbe annehmen, da er sonst bitter wird. Den braunen Zucker hinzugeben bis er sich auflöst- jetzt den geräucherten Paprika leicht anrösten und mit dem Zitronensaft und der Worcestersauce ablöschen. Die restlichen Zutaten beimengen, umrühren. Um einen intensiven natürlichen Rauchgeschmack zu entwickeln, die Sauce indirekt bei geringer Hitze(100°C) mit den Hickory-Chunks räuchern. <b>Tipp:</b> mindestens 2 Stunden räuchern und immer wieder die Sauce verrühren- sollte der Flüssigkeitsverlust sehr hoch sein, mit naturtrübem Apfelsaft aufgießen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.</p>