



Whisky BBQ Soûe

„Whiskey in the jar“ - Der Klassiker der Rockmusik dieses mal anders - nämlich nicht im Krug sondern im Einmachglas. Der würzige Mix aus Whiskey, Espresso und Chilli macht sich perfekt zu einem leckeren Steak und lässt echte Männerherzen garantiert höher schlagen.

Zutaten (für 500-600ml) :

5 EL	starker Espresso	200 g	brauner Zucker
2 EL	Olivenöl	1	Zwiebel,
50 ml	Sherry		klein gewürfelt
200 ml	Rotweinessig		etwas Chillipulver
250 ml	passierte Tomaten		Salz
250 ml	Whisky		
	(z.B. Jack Daniels Honey)		

1 Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen, mit Essig, Sherry und Whisky ablöschen.

2 Die passierten Tomaten einrühren und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine sirupartige Flüssigkeit entstanden ist. Ab und zu umrühren.

3 Espresso hinzufügen und unterrühren. Die Sauce mit Salz und Chilli abschmecken. Die Soûe noch heiß in Gläser füllen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Im Kühlschrank ist die Soûe verschlossen etwa 6 Wochen haltbar. Geöffnet sollte sie in zwei Wochen verbraucht werden.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Maria
von mal-kurz-in-der-kueche.blogspot.de

Maria ist ab und zu mal kurz in der Küche - was sie dort macht ist ziemlich beeindruckend und kann auf „Ich bin mal kurz in der Küche“ nachgelesen werden.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an den Linien ausschneiden

Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.

Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

