



## MAKER'S MARK BBQ SAUCE

---

- 50 ml Maker's Mark
- 125 ml Ketchup
- 2 EL Apfelessig
- 1 Schuss Apfelsaft
- 2-3 EL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

Alles in einen Topf geben  
und leicht reduzieren, bis es  
die richtige Konsistenz hat.





## MANGOCHUTNEY MIT LIMETTE UND INGWER

---

- 2 feste reife Mango (in Würfeln)
- 1 Stück Ingwer (ca. 40 g, fein gerieben)
- 2 kleine rote Chilischoten (in feinen Streifen)
- 2 Limetten (Saft)
- 50 ml Apfelessig
- 80 g Rohrzucker

Den Zucker karamellisieren und mit dem Limettensaft sowie Essig ablöschen. Ingwer, Chilis und Mango hinzugeben und einkochen.

