BARBEQUE SOSSE – SALLYS BBQ SOSSE MIT BRATHÄHNCHEN AUS DEM OFEN

Eine richtig leckere Barbeque Soße sollte leicht süßlich, rauchig und würzig schmecken. Die Soße wird gekocht und ist somit auch gut auf Vorrat herstellbar. Dafür einfach ganz heiß in Gläser abfüllen und nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern. Heute bereite ich dazu ein knuspriges Brathähnchen im Ofen zu. Die Soße eignet sich hervorragend als Soße zum Grillen.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
60 Minuten

BRATHÄHNCHEN

Verrühre das Olivenöl mit dem Cayennepfeffer, dem Paprikapulver und Salz und streiche das komplette Hähnchen damit ein. Ich stecke es gerne in einen großen, verschließbaren Gefrierbeutel und lasse das Hähnchen dann mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

BBQ-SOSSE

Schneide die Knoblauchzehen in feine Würfel und brate sie im heißen Öl etwa 1 Minute an, bis die Knoblauchzehen lecker duften. Füge nun den Zucker und Honig hinzu und lasse die Masse kurz aufkochen und damit leicht karamellisieren. Füge den Ketchup, Essig, die Worcester Soße, den Senf, die Chiliflocken und das Rauchsalz hinzu und lasse die Soße aufkochen und dann bei geringer Hitze etwa 10-15 Minuten leicht köcheln. Fülle sie danach in ein Schraubglas oder in abgekochte Gläser. So ist die BBQ Soße mehrere Wochen haltbar. Nach dem Öffnen lagere ich sie im Kühlschrank.

Ich mag Ketchup eigentlich nicht so gerne, weil mir dieser meist zu süß ist. Für die Zubereitung dieses Rezepts habe ich deshalb ein Ketchup gewählt, welches zuckerreduziert ist und möglichst viel Tomatenanteil enthält. Je nachdem welches Ketchup du verwendest kannst du die Menge des Zuckers und des Honigs verringern. Wer eine lieber weniger süße Soße möchte, kann mit der Hälfte des Zuckers und des Honigs arbeiten. Das Rauchsalz ist für den leicht rauchigen Geschmack notwendig – man findet es im gut sortierten Supermarkt.

BRATHÄHNCHEN

Bestreiche das Hähnchen erneut mit der Soße. Lege es auf ein Backofenrost und stelle ein Backblech in die unterste Schiene des Ofens, damit der heruntertropfende Saft und das Öl aufgefangen werden.

Backe das Hähnchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 1 Stunde, wende es nach 30 Minuten und bestreiche es hierbei erneut mit der Marinade. Ich backe das Hähnchen mit meinem Bratenthermometer, sobald die Kerntemperatur von 85°C erreicht ist, ist es perfekt.

Bestreiche das Hähnchen nach dem Backen mit der Soße und serviere es.

BBQ SOSSE:

- [ ] **40 g** Öl
- [ ] **2** Knoblauchzehen
- [ ] **100 g** brauner Zucker
- [ ] **120 g** Honig
- [ ] **300 g** Ketchup
- [ ] **100 g** Essig
- [ ] **60 ml** Worcester Soße
- [ ] **60 g** Senf
- [ ] **2 TL** Chiliflocken
- [ ] **2.5 TL** Rauchsalz

BRATHÄHNCHEN:

- [ ] **1** ganzes Hähnchen
- [ ] **100 ml** Olivenöl
- [ ] **1 TL** Cayennepfeffer
- [ ] **1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- [ ] **2 TL** Salz

BARBEQUE SOSSE – SALLYS BBQ SOSSE MIT BRATHÄHNCHEN AUS DEM OFEN

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3