

Der BBQ-Mop »Jacky-Coke«

Würzige Marinade zum Bepinseln von Chicken-Wings und Sparerips. Gegartes Fleisch mehrfach und direkt auf dem Grill bestreichen und knusprig braun karamellisieren lassen.



Zutaten

1 große Zwiebel
1 Chilischote
2 Zehen Knoblauch
1 EL geriebenen Ingwer
1 Tube Tomatenmark
200 ml Cola
1 Mango
1 EL Soja-Soße
Rauchsalz
Geschroteter Pfeffer
Jack Daniels
Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

Zwiebel, Chili und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten.

Ingwer und Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.

Mit Cola ablöschen. Mango schälen, würfeln und in den Topf geben. Pürieren und dickflüssig einkochen lassen.

Kräftig abschmecken mit Soja-Soße, Rauchsalz, geschrotetem Pfeffer und einem guten Schluck Jack Daniels.