

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

vom Grill

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

So wird’s gemacht:

1. Zwiebel, Chili und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten.
2. Ingwer und Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
3. Mit Cola ablöschen.
4. Mango schälen, würfeln und in den Topf geben.
5. Pürieren und dickflüssig einkochen lassen.
6. Mit Soja-Soße, Rauchsalz, geschrotetem Pfeffer und einem guten Schluck Jack Daniels kräftig abschmecken.