



Dip: Smoky Cowboy für Fondue, Grillen, Brotzeit auch für Thermomix®

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für: 150 ml

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, geschält und halbiert
100 g Speckwürfel
20 g Olivenöl
100 g Rohrzucker, braun
20 g Weißweinessig
75 g Honig
2–3 TL Instantkaffee
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Zimt
¼ TL Tabasco
40 g Gin oder Whiskey, je nach Geschmack

Zubereitung:

Zubereitung im Thermomix

Rezept aus meinem Kochbuch "Lieblingsdips & Aufstriche - Kochen mit dem Thermomix"

Auszug aus: "Lieblingsdips & Aufstriche - Kochen mit dem Thermomix"

Zuerst gibst du den geschälten Knoblauch und die Zwiebelhälften in den Mixtopf und hackst beides 3 Sekunden/ Stufe 5.

Schiebe anschließend mit dem Spatel die Stücke nach unten und füge die Speckwürfel und das Öl dazu. Dünste dann die Zwiebel-Speck-Mischung 7 Minuten/ Varoma/ Sanfrührstufe an.

Danach gibst du Rohrzucker, Weißweinessig, Honig, Instantkaffee, Paprikapulver, Zimt, Tabasco und Alkohol in den Mixtopf und garst die Mischung 7 Minuten/ Varoma/ Stufe 1.

Zum Schluss vermischst du den Dip noch mal 5 Sekunden/ Stufe 6 und füllst ihn heiß in ein sauberes Schraubglas um.

Im Kühlschrank kannst du den Dip ungeöffnet vier Wochen lagern.

Rezept aus meinem Kochbuch "Lieblingsdips & Aufstriche - Kochen mit dem Thermomix"

Herkömmliche Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebeln schälen.

Speckwürfel, Knoblauch und Zwiebel in einem Topf mit Öl andünsten (ca. 7 Minuten).

Danach Rohrzucker, Weißweinessig, Honig, Instantkaffee, Paprikapulver, Zimt, Tabasco und Alkohol dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 7 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Wer mag, kann den Dip zum Schluss etwas pürieren.

Heiß in ein sauberes Schraubglas umfüllen.

Im Kühlschrank ist der Dip ungeöffnet vier Wochen haltbar.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/dip-smoky-cowboy-f%C3%BCr-fondue-grillen-brotzeit-auch-fuer-thermomix/>