

BBQ-Sauce



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zuaten und Zubereitung:

1 Liter Cola

1/4 Liter Schwarzbier bei 90 °C für 25 min auf Intervallstufe
2/Flexielement köcheln lassen, dass der Alkohol verschwindet.

Dann

1 Liter Ketchup

2 TL Zwiebelpulver

1 1/2 TL Zitronengraspulver

1 1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Zimt

1 1/2 TL Currypulver

1 TL Kreuzkümmelpuwer

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Muskat

1 TL Senfpulver

2 TL Rauchsalz

4 TL Kräuter der Provence

4 TL Tabasco

3 Eßl Worcestersoße

5 Eßl Sojasoße

2 Eßl Zuckerrübensirup

bei mittlerer Hitze 3 Std/Flexielement köcheln lassen.
Alles in Gläser abfüllen.

Senf, Nelken und Kümmel wurden zuvor noch mit der Gewürzmühle gemahlen.

Viel Spaß beim Nachmachen. 😊