

BBQ-Sauce



Zutaten (für ca. 150 ml Sauce):

- 50 ml Tomatenmark
- 50 ml Tomatenketchup
- 30 ml dunkler Balsamico-Essig
- 30 g brauner Zucker
- 10 g Honig
- 1 TL Rauchsatz (alternativ: liquid Smoke)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 Spritzer Worcestersauce

Zubereitung:

Jetzt wird es simpel – alle Zutaten in einen Topf geben, erwärmen und cremig rühren. Die Sauce dann mit Pfeffer, Worcestersauce und Knoblauchpulver abschmecken.

Nährwertangaben: 268 kcal , 63 g KH