



## REZEPT BBQ SAUCE

### Zutaten Sauce

- 250 ml Tomatensauce (Glas)
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 EL Tomatenmark
- 60 ml Apfelessig
- 2 EL Whisky (z.B. Bourbon)
- 1,5 EL brauner Zucker
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1,5 TL Worcestersauce
- 1,5 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Chilipulver
- 0,5 TL Senfpulver
- 0,5 TL grobes Meersalz nach Geschmack
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

Gebe alle Zutaten in einen Topf bei mittlerer Hitze und vermische diese unter Rühren für 2 – 3 Minuten. Schließe danach den Topf bei reduzierter Hitze für etwa 20 Minuten. Lass es leicht köcheln, bis die Sauce dicklich wird. Nimm nun den Topf vom Herd und lass die Sauce bei Raumtemperatur abkühlen.

Vor dem Servieren sollte die Sauce Raumtemperatur haben oder leicht warm sein. Guten Appetit!

**Tipp Zubereitung:** Die BBQ Sauce lässt sich hervorragend bis zu einer Woche im Voraus zubereiten und abgedeckt/verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.