

Leckere BBQ Sauce - einfach und schnell zubereitet




Bei der selbst zubereiteten BBQ Sauce ist der größte Vorteil, selbst bestimmen zu können, welche Zutaten Ihr verwenden wollt. Somit könnt Ihr auf Euren individuellen Geschmack eingehen und Eure eigene Lieblingssauce zubereiten. Auf Nummer sicher geht Ihr, wenn Ihr die Sauce nach einem fertigen Rezept zubereitet, wie zum Beispiel nach unserem Grundrezept.

Zutaten für ca. 4 Portionen

¼ Tasse	Worcestersauce
½ Tasse	Zwiebel(n), fein gehackt
¼ Tasse	Zucker, braun
1 Tasse	Tomatenketchup
1 TL	Senf
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 TL	Chilipulver
2	Zitrone(n), nur den Saft
1 TL	Salz
3 Zehe/n	Knoblauch, zerdrückt
evtl.	Rauchsalz, nach Geschmack
etwas	Öl, z.B. Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Die Worcestersoße mit den gehackten Zwiebeln in einen Topf geben und mit dem braunen Zucker leicht köcheln lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und 30 min bei ständigem Umrühren köcheln lassen. Eventuell etwas Öl dazugeben, wenn es zu sehr eindickt.

-  BBQ-Sauce schmeckt prima zu Schweinefleisch, Rindfleisch, Spareribs, Würstchen, Burger, Geflügelfleisch, Wild- und Lammfleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder Grillgemüse.
- Die Sauce hält sich im Kühlschrank fest verschlossen mehrere Wochen.