

## BBQ-Sauce

Die würzige BBQ-Sauce mit rauchiger Note ist eine wunderbare Grillsauce zu deinem Barbecue. Mit dieser selbstgemachten Sauce punktest du bei deinen Lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

100 g	Tomatenmark
100 ml	<a href="#">Ketchup</a>
60 ml	Aceto Balsamico rosso
60 g	brauner Zucker
20 g	<a href="#">Honig</a>
2 TL	Rauchsalz
1 TL	Knoblauchpulver
0.5 TL	Paprikapulver geräuchert (scharf)
30 ml	Wasser
	Worcestersauce

## Zubereitung

1. Für die rauchige **BBQ-Sauce** das Tomatenmark und Tomatenketchup in einen kleinen Topf geben. Mit Balsamico-Essig, braunen Zucker und Honig aufkochen. Mit Rauchsalz, Paprikapulver und Knoblauchpulver würzen und zirka 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Das Wasser hinzugeben, unterrühren und nach Belieben mit Worcestersauce abschmecken. Steril in einem Gefäß abgefüllt, ist die Barbecue-Sauce im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

## Tipp

Die rauchige BBQ-Sauce passt ideal zu Grillfleisch, wie Koteletts, Spareribs, Chicken Wings, Steaks,

Burger oder Lamm. Außerdem ist die Sauce auch als würzige Marinade für Fleisch oder Tofu geeignet.