



Barbecue Sauce (Basic)

KSW 23.05.2014, Saucen

vorbereitung 20 Min

ZUTATEN

2 cup Ketchup

1/4 cup Apfelessig

1/4 cup Worcestershire Sauce

1/4 cup Brauner Zucker

2 tbsp Molasse (Maple Sirup)

2 tbsp Senf

1 tbsp vom Hausgemachtem
BBQ Rub

1/2 tsp Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen mischen. In einer Pfanne langsam erwärmen.

Die Sauce reduzieren bis sie dunkel wird, dick und aromatisch.

Ca. 10 - 15 Minuten auf kleiner Hitze reduzieren.