Hausgemachte Barbecue-Sauce

20–25 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 ml	Ketchup
200 g	Brauner Zucker
50 ml	Wasser
60 ml	Essig
1 EL	Worcestershiresauce
1 EL	Olivenöl
2 TL	Paprika edelsüß spezial
1 EL	Chili granuliert extra scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Für die Sauce werden alle Zutaten in einem Topf gut miteinander verrührt und zum Kochen gebracht. Bei niedriger Hitze etwa zehn Minuten kochen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren.
2. Je nach Belieben kann die Sauce mit extra Chili nachgeschärft werden. Die heiße Sauce kann in einem sauberen Einmachglas abgefüllt werden und im Kühlschrank für einige Wochen aufbewahrt werden.