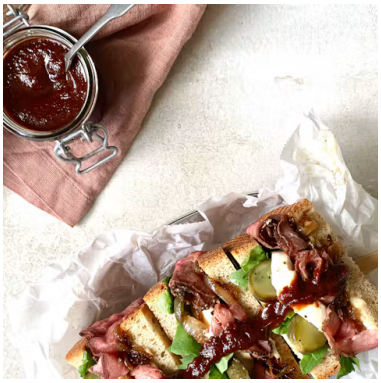

Hausgemachte Barbecue-Sauce

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.