



Hausgemachte Barbecue-Sauce

🕒 20–25 Min   

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.

Zutaten 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

