

Homemade Barbecue Sauce

Zutaten (für ca. 750ml)

400 g passierte Tomaten
400 g Zuckerrübensirup
300 g Tomaten Ketchup
150 ml Apfelessig / Weißer Balsamico / Weißweinessig
25 g geräucherter Paprika
20 g Kates Barbecue Rub (QR Code zum Video siehe unten)
10 g Knoblauchpulver
5 g Salz

Glasflaschen (vorzugsweise Recycling-Flaschen)

Zubereitung

1. Alles zusammen in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kurz durchrühren.
2. Aufkochen lassen und danach ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das kann auch länger dauern, wenn du deine Soße dicker magst!
3. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann vorsichtig die heiße Soße in die sauber ausgespülten Gläser eingießen. Ein Trichter kann hier hilfreich sein! Deckel schließen und für ein paar Minuten die Flasche auf den Kopf stellen, um sicher zu gehen, dass das Glas richtig schließt.
4. Die Gläser beschriften und in den Schrank stellen. Du musst die Soße erst nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wenn du gerne und viel grillst, kannst du ruhig die 3- oder 4-fache Menge der Barbecue Sauce machen. Der Aufwand ist gleich und es hält auf jeden Fall eine Grillsaison. Außerdem ist es ein schönes Mitbringsel!

KÜCHENSCHMIDE 



Zum Video BBQ Sauce



Zum Video BBQ Rub