

BBQ-SAUCE

1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g brauner Zucker
1 Teelöffel Salz
80 g Tomatenketchup
3 Eßlöffel Weißweinessig
2 Teelöffel Senfpulver
frisch gemahlener Pfeffer
Worcestershire-Soße

Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Mit zerdrücktem Knoblauch und allen anderen Zutaten
in einem Topf mit schwerem Boden geben.

Unter Rühren mindestens 15 Minuten
bei kleiner Hitze leicht kochen lassen.
Mit Pfeffer und Worcestershire-Soße abschmecken.

Lieber die BBQ-Sauce länger einkochen,
dann wird sie viel schlunziger!!!

