

Bone Suckin' Sauce

Zutaten für: 1 Portionen

1/2	Ltr. Cola
8	Essl. Ketchup
2	Essl. Senf, süßer, glatter
1	Essl. Worcestersauce
1	Essl. Balsamico
1	Essl. Apfelessig
1/2	Zitrone(n), Saft davon
	Chilipulver
	Cayennepfeffer
	Currypulver, mild
	Paprikapulver
	Rauchsatz (Hickory-)
	Pfeffer

Anleitung:

BBQ - Sauce aus den USA, mit dem speziellen Kick durch Cola Die Cola einreduzieren auf ca 1/8 Liter. Das dauert etwa eine viertel Stunde, die Konsistenz ist dann sirupartig. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten in einem separaten Gefäß vermengen und nach Geschmack die Gewürze begeben. Cola erkalten lassen und die Ketchup-Gewürz-Masse einrühren.

Ich finde das Rezept aus mehreren Gründen super: Die Zutaten hat man mit vielleicht ein oder zwei Ausnahmen sowieso im Haus. Die Zubereitung ist schnell und einfach, und das Resultat schmeckt zumindest meiner Familie - hammermäßig.

Tipp: Wer kein Rauchsatz hat, kann normales Salz und etwas Knoblauch verwenden. Schmeckt anders, aber auch sehr lecker.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe