

Amerikanische BBQ - Sauce

vielseitig einsetzbar - auf Pizza, als Dip ect.

Zutaten für 1 Portion:

50 ml Tomatenmark
50 ml Tomatenketchup
30 ml Balsamico
30 g Zucker, braun
10 g Honig
1 TL Rauchsatz
Pfeifer
Knoblauchpulver
n. B. Worcestersauce

Alles miteinander verrühren und in einem Topf ca. 20-30 Min. leicht köcheln lassen.

Die Sauce schmeckt zu Anfang sehr intensiv nach Essig, aber das verkocht sich. Nach der Kochzeit abschmecken - fertig.

Schmeckt prima als warme Sauce, als Dip oder anstatt Tomatensauce auf selbst gebackener Pizza.