

## Smoky Barbecue Sauce - homemade und echt amerikanisch

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

1/2 Zwiebel  
240 g Ketchup  
120 ml Wasser  
60 ml Apfelessig  
1 Esslöffel Worcestershire Sauce  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1/2 Teelöffel Tabasco  
1/2 Esslöffel Dijon Senf  
5 Esslöffel brauner Zucker  
5 Esslöffel Zucker  
1/2 Teelöffel Pfeffer

Wie ein BBQ so richtig amerikanisch wird? Ein Smoker im Garten ist natürlich die beste Variante. Wer dazu keinen Platz hat, legt mit einer selbstgemachten Barbecue Sauce eine ebenso gute Grundlage für einen US-Grillabend. Dazu kommen statt der deutschen Würstchen saftige Steaks und Burger auf den Grill, denen die Sauce ein würzig rauchiges Aroma verleiht.

- 1 -

Zwiebel fein hacken, mit Öl in einem Topf anschwitzen.

- 2 -

Ketchup, Wasser, Apfelessig, Worcestershire Sauce, Tabasco und Zitronensaft zugeben und aufkochen lassen.

- 3 -

Restliche Zutaten dazugeben und unterrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 45-60 Minuten einkochen lassen, gelegentlich umrühren.