



## Amerikanische BBQ - Sauce

★★★★★

*BBQ, Dips, Soßen*

**Vorbereitungszeit:** 5 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

50 ml Tomatenmark

50 ml Tomatenketchup

30 ml Balsamico

30 g Zucker, braun

10 g Honig

1 TL Rauchsatz

Pfeffer

Knoblauchpulver

n. B. Worcestersauce

### ZUBEREITUNG

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 Dipp oder anstatt Tomatensauce auf selbst gebackener Pizza.