

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Hausgemachte BBQ Sauce



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) Sanju M Gurung unsplash

Zubereitung

1. Cola Zero in einer Pfanne aufkochen und auf einen Viertel einkochen (125ml)
2. Das Tomatenketchup und alle Gewürze dazugeben und aufkochen
3. Die Zwiebel fein hacken
4. Die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken
5. Essiggurken in feine Würfel schneiden
6. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und die Zwiebeln und Knoblauch ca. 3min darin andünsten
7. Die Zwiebelmasse und Essiggurken zur BBQ Sauce dazugeben und ca. 15min leicht kochen lassen
8. Die Sauce heiss in sterilisierten Gläser abfüllen und gut verschliessen
9. Die BBQ Sauce abkühlen lassen

Zutaten

500ml	Cola Zero
400ml	Tomatenketchup
1 TL	Tabasco
1 EL	brauner Zucker
3 TL	Sojasauce
1 TL	Worcestersauce
½ TL	Senfpulver
1 TL	Ingwerpulver
½ TL	Curry
3 Stk	Essiggurken
1 Stk	Zwiebel
2 Stk	Knoblauchzehen
1 TL	Butter
	Paprika, Salz und Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch