

# BBQ-Soße DD

Diese Sauce stammt ursprünglich von „ehrliches Essen“

<https://www.youtube.com/watch?v=X8TR3ldmcFo> und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

## Zutaten:

2 Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
1 Liter Cola  
800 ML passierte Tomaten  
1 TL Paprika Pulver  
1 TL Curry  
1 TL Ingwer  
1/2 TL Zimt  
eine Priesen Muskat  
6 TL Sojasauce  
nach Geschmack Tabasco

## DD Variante:

zusätzlich 1 FL Ketchup, 250 ml Orangensaft oder auch Fanta und etwas Apfelmus,  
das gibt der Soße eine fruchtige Note.

**Zubereitung:** Zwiebeln mit sehr wenig Fett Farbe nehmen lassen, Knoblauch mit andünsten, Paprika, Curry und Ingwer kurz mit anziehen, Cola, O-Saft(Fanta) ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Passierte Tomaten, Ketchup, Sojasauce und Apfelmus zugeben und einkochen lassen. Abschmecken ggf mit „*smoke liquid*“, Tabasco und Whiskey, in Gläser Abfüllen, Kühl stellen.

**Anmerkung:** hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Wenn nicht zuviel gekostet wird



Grillen

Start

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:bbq-sauce](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bbq-sauce)

Last update: **25.03.2022 18:16**

