BBQ-Soße DD

Diese Sauce stammt ursprünglich von „ehrliches Essen“ https://www.youtube.com/watch?v=X8TR3IdmcFo 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 Priese 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, Sojasoße 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

Last update: **25.03.2022 18:16**