

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 Priese Muskat, 6 TL Sojasauce, nach Geschmack Tabasco.

DD Variante:

zusätzlich 1 FL Ketchup, 0rangensaft und 250 gr. Apfelmus

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

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?rev=1427292038

Last update: **25.03.2022 18:16**