

Fränkische BBQ-Sauce

Eine schnelle BBQ-Sauce mit dunklem Bier. Passt prima zu einem Pulled Pork.

Zutaten: 500 ml dunkles Bier

500 ml Ketchup

250 ml Apfelessig

250 g brauner Zucker

100 g Honig

2 EL Worcestersauce

2 El Rub nach Wahl

3 El Liquide Smoke (Flüssigrauch)

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Anmerkung: hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

[Grillen](#)

[Start](#)

From:

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

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:fraenkische_bbq-sauce?rev=1459771157

Last update: **25.03.2022 18:16**

