

# 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=1459771204](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:fraenkische_bbq-sauce?rev=1459771204)

Last update: **25.03.2022 18:16**

