# Kansas-City Clasic

... die Mutter alles BBQ-Saucen. Diese dickflüssige, süße Sauce ist der Grund, warum BBQ-Sauce weltberühmt wurde.
**Perfekt für Ribs, Pulled Pork** und alles, was nach Amerika schmecken soll.

---

**Zutaten:** für 500 ml
200ml Ketchup (selbstgemacht oder hochwertig)
80ml Apfelessig
60g brauner Zucker
3 EL Melasse
2 EL Worcestershire Sauce
1 TL Liquid Smoke
1 TL Paprikapulver (geräuchert)
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Zwiebelpulver
1/4 TL Cayennepfeffer
Salz und Pfeffer nach Geschmack

**Zubereitung:**
Alle Zutaten in einem Topf verrühren, 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Sauce muss glänzen und am Löffel kleben bleiben!

**Tip:**
Verwende echte Melasse, nicht Sirup! Echte Melasse hat Mineralnoten, die der Sauce Tiefe verleihen.

---

Grillen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
**https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:kansas-city_classic?rev=1771162489**

Last update: **15.02.2026 14:34**