

# Kansas-City Clasic

... die Mutter aller 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=1771162535](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:kansas-city_classic?rev=1771162535)

Last update: **15.02.2026 14:35**

