



### **Rezept für BBQ Soße**

(leicht scharf, kann aber jederzeit schärfer gemacht werden)

**450 ml Ketchup** (ich persönlich verwende Heinz Ketchup weil es mit einem billigen Ketchup einfach nix G'scheits wird)

**3 EL dunkler Balsamico Essig** (**gibt's bei mir**)

**4 EL Liquid Smoke Hickory** (**gibts bei mir**)

**2 EL Zucker**

**5 EL Honig** (kann auch weniger sein – Geschmacksache)

**1 TL Sambal Olek** (Muß nicht)

**2 – 3 Tomaten** (je nach Größe)

**1 Zwiebel**

**1 – 2 Knoblauchzehen** (je nach Größe)

**Pfeffer & Salz**

Die Zutaten alle in einen großen, möglichst hohen Topf. Da es gut einkochen muß braucht man die Fläche, dann geht's schneller und hoch sollte er sein weil es beim Einkochen spritzt wenn die Soße dicker wird.

Die Tomaten, Zwiebel, und Knoblauch möglichst klein schneiden, gleich mit rein und gut mitkochen. Das gibt einen schönen fruchtigen Geschmack!

Beim Einreduzieren darauf achten, daß die Hitze nicht zu hoch ist und immer fleißig umrühren da sonst die Soße anbrennt und das schmeckt nicht wirklich!

Nach ca. 1 Stunde kochen müsste die Soße die richtige Konsistenz haben (jeder wie es ihm lieb ist) und dann nochmal einen EL Liquid smoke einrühren, dass gibt zum Schluss nochmal diesen typischen BBQ Geschmack der dann auch in der fertigen Soße bleibt.

Solange es heiß ist in ein hohes Gefäß umfüllen und mit einem Mixstab gut durchmischen damit die Soße ganz fein wird. Wer es mit Stückchen mag nur kurz mixen.

So, fertig und jetzt guten Appetit!

Diese Sauce ist perfekt zum einreiben für Spareribs und zum dippen von gegrillten Steaks!

Wer will kann nach dem pürieren die Sauce nochmals aufkochen , in saubere Twist-Off Gläser füllen, verschließen und dann auf den Kopfstellen. Abkühlen lassen. Dann hält diese Monate