

Grillrezepte

Barbecue Sauce (Southern Living)

Gattung: Saucen, Grillen, Marinade

800 g	pürierte Tomaten	2	Essl.	brauner Zucker
	- Fertigprodukt	2	Teel.	Instant-Kaffee
1	Tas. Zwiebeln, gehackt	1	Teel.	Salz
1/2	Tas. Worcestershire Sauce	1	Teel.	Knoblauch sehr fein gehackt
1/4	Tas. Butter	1	Teel.	Pfeffer
1/4	Tas. Öl	1/2	Teel.	Ingwerpulver
2	Essl. Zucker	1/2	Teel.	Piment, gemahlen

Alle Zutaten zusammen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Umrühren 10 Minuten kochen lassen.

Aufbewahrung: Hält sich in einem fest verschlossenen Gefäß im Kühlschrank etwa 1 Monat.

Verwendung: Gut umrühren. Fleisch zum Grillen damit bestreichen (Rind, Schwein oder Huhn).

Eignet sich auch als Grillsauce oder Dip.

Ergibt ca. 3 1/2 Tassen.

