BBQ-Soße DD

Diese Sauce stammt ursprünglich von "ehrliches Essen" https://www.youtube.com/watch?v=X8TR3IdmcFo und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

Zutaten:

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

1 Liter Cola

800 ML passierte Tomaten

1 TL Paprika Pulver

1 TL Curry

1 TL Ingwer

1/2 TL Zimt

eine Priese Muskat

6 TL Sojasauce

nach Geschmack Tabasco

DD Variante:

zusätzlich 1 FL Ketchup, 250 ml Orangensaft oder auch Fanta und etwas Apfelmus, das gibt der Soße eine fruchtige Note.

Zubereitung: Zwiebeln mit sehr wenig Fett Farbe nehmen lassen, Knoblauch mit andünsten, Paprika, Curry und Ingwer kurz mit anziehen, Cola, O-Saft(Fanta) ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Passierte Tomaten, Ketchup, Sojasoße und Apfelmus zugeben und einkochen lassen. Abschmecken ggf mit "smoke liquid", Tabasco und Whiskey, in Gläser Abfüllen, Kühl stellen.

Anmerkung: hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Wenn nicht zuviel gekostet wird



Grillen

Start

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:bbq-sauce

Last update: 25.03.2022 18:16

