Fränkische BBQ-Sauce

Eine schnelle BBQ-Sauce mit dunklem Bier. Passt prima zu einem Pulled Pork.

Zutaten:

500 ml dunkles Bier
500 ml Ketchup
250 ml Apfelessig
250 g brauner Zucker
100 g Honig
2 EL Worcestersauce
2 El Rub nach Wahl
3 El Liquide Smoke (Flüssigrauch)

Zubereitung: Alle Zutaten in einen Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Anmerkung: hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

Grillen

Start

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

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:fraenkische_bbq-sauce?rev=1459771204

Last update: **25.03.2022 18:16**