

# Kansas-City Clasic

... die Mutter alles 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:**

**Tip:**

— [Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

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



Permanent link:

[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:kansas-city\\_classic?rev=1771162234](https://ddws.de/fuer_s_grillen:kansas-city_classic?rev=1771162234)

Last update: **15.02.2026 14:30**