

Sweet Barbecue Sauce selbstgemacht

Zutaten

- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Tomatenketchup - selbstgemacht
- 60 ml Balsamicoessig
- 3 TL Honig
- 60 g brauner Zucker
- 2 TL Rauchsatz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Worcestersauce

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser (30ml) unterrühren.

Guten Appetit