

Barbecuesauce



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenketchup	1.5 Tasse(n) / Glas
Worcestersauce / Worcestersoße	¼ Tasse(n) / Glas
Chilipulver	1 Esslöffel
Tabasco	Etwas / nach Bedarf
Coca Cola	300 ml
Zwiebeln	1 Tasse(n) / Glas
Salz	1 Teelöffel
Essig	¼ Tasse(n) / Glas
Bienenhonig	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen bis die Soße etwas eindickt.

Schmeckt sehr gut zu Grillfleisch und Baguette!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1782-Barbecuesauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at