

BBQ Sauce Landesgartenshow Style

Diese Sauce ist genau auf die Landesgartenshow abgestimmt. Sie besticht durch Ihre einfache Herstellung und Ihren süßlich/pikanten Geschmack. Die Kombination aus der Säure des Weserbergland-Apfel und die Süße des Zuckerrübensirups gepaart mit ein wenig Schärfe ist einfach zum dahin schmelzen. Geeignet für alles, was eine BBQ-Sauce braucht oder auch einfach zum Dippen und pikantem Käse.

Vorbereitungszeit

2 Min.

Zubereitungszeit

10 Min.

Zutaten

200 g passierte Tomaten
150 g Ketchup
200 g Zuckerrübensirup
100 g Apfelkraut
50 g Apfelessig
1 Stück säuerlicher Apfel gerieben z.B.: Braeburn
1 EL Flower Power BBQ-Rub
3 TL geräucherte Paprika
1 TL Knoblauch granuliert
1 Prise Salz
Anleitungen

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen und in einem Topf zum Kochen bringen und dann bei kleiner Temperatur ca. 10 Minuten leise köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Sauce in Gläser oder Flaschen abfüllen und auskühlen lassen.

Danach im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.