

Rezept

BBQ-Sauce mit Rinderbrühe

Ein Rezept von BBQ-Sauce mit Rinderbrühe, am 09.06.2026

Zutaten

3	Knoblauchzehen	1/2 TL	Salz
250 g	Ketchup	150 ml	Rinderbrühe
3 EL	starker Kaffee	2 EL	Rübensirup
1 EL	Sojasauce	1 EL	scharfer Senf
1 EL	Zitronensaft	1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	1/4 TL Cayennepfeffer	1/2 TL	gemahlener Ingwer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Glas (400 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, hacken und mit Salz zur Paste zerreiben. Dies mit allen übrigen Zutaten im Topf mischen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
-
2. BBQ-Sauce abkühlen und über Nacht durchziehen lassen. Schmeckt zu gegrilltem Schwein und Rind.