

Rezept

## BBQ-Sauce mit Rinderbrühe

Ein Rezept von BBQ-Sauce mit Rinderbrühe, am 13.05.2025

### Zutaten

<b>3</b> Knoblauchzehen	1/2 TL Salz
<b>250 g</b> Ketchup	<b>150 ml</b> Rinderbrühe
<b>3 EL</b> starker Kaffee	<b>2 EL</b> Rübensirup
<b>1 EL</b> Sojasauce	<b>1 EL</b> scharfer Senf
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 TL</b> 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.