

Rezept

Grundrezept Barbecuesauce

Ein Rezept von Grundrezept Barbecuesauce, am 27.03.2025

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
80 ml Ahornsirup	400 g passierte Tomaten (aus Dose oder Tetrapack)
3 EL Worcestersauce	1 EL Rotweinessig
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit dem Ahornsirup aufkochen und bei starker Hitze in ca. 5 Min. kräftig einköcheln lassen.
-
2. Passierte Tomaten, Worcestersauce und Essig einrühren. Alles bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und abkühlen lassen.