



BBQ SAUCE

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen	2 EL Guatevita Natur Vollrohrzucker
500ml passierte Tomaten	2 TL langer Pfeffer
4 TL Paprikapulver	1 EL Murray River Salz
1 TL geräuchertes Paprikapulver	1 EL Sojasauce
1TL Senfmehl	1 TL Worchester Sauce
2-4 TL Sambal Olek	2 EL Apfelessig
1 TL Kümmel, gemahlen	150g Honig
3 TL Zwiebelgranulat	

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch klein hacken oder pressen, den langen Pfeffer und das grobe Salz im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten gut vermischen, nochmal pürieren und 45 min kochen lassen.