



www.besserbissen.de

BBQ-Sauce mit Cola und Apfelmus

Rezept für etwa 550 g

150 g Haushaltszucker zusammen mit
20 g Stärke vermischen und in

150 ml Cola und
50 ml Branntweinessig einrühren. Mit einem Schneebesen gut vermischen und dabei langsam
zum Köcheln bringen.

Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Stärke vollständig gequollen ist,

120 g Tomatenmark (2-fach-konzentriert) und
50 g Bio-Apfelmus unterrühren.

12 g Salz und
4 g Currypulver und
4 g geräuchertes Paprikapulver zufügen und weitere 5 min. leicht köcheln.

Mit Tabasco und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

