

Jack Daniels BBQ Sauce ist einer unser ewigen Klassiker und gehört definitiv zu unseren vielseitigsten Favoriten!

Rezept für ca. 1 Liter:

Jack Daniels Whiskey

Chipotles Dose

Ketchup

Zuckerrübensirup

Apfelessig

Knoblauchgranulat

Zwiebelgranulat

Schwarzer Pfeffer

Koriander

Liquidsmoke

Senfmehl

Brauner Zucker

Geräucherte Paprika

Salz

An Geräten wird eine Küchenmaschine benötigt, ein Sieb und ein (guseisener) Topf

Los geht's:

300 ml / 1 Cup	Jack Daniels in die Küchenmaschine geben
100 g / ½ Dose	Chipotle Peppers (von La Costena) dazu geben
1 Ltr.	Ketchup
125 ml / ½ Cup	Apfelessig (kann in die gebrauchte Ketchupflasche gegeben werden um den Rest Ketchup noch zu bekommen)
125 ml / ½ Cup	Zuckerrübensirup
250 g / 1 Cup	brauner Zucker
½ Teelöffel	Knoblauch
½ Teelöffel	Zwiebeln
½ Teelöffel	Senfmehl
½ Teelöffel	schwarzer gemahlener Pfeffer
½ Teelöffel	Koriander gemahlen
½ Teelöffel	geräucherte Paprika
2 Teelöffel	Liquid Smoke
1 gute Prise	Salz

Das ganze durch mixen und durch ein Sieb in den Topf geben, Kurz erhitzen und fertig ist die BBQ-Sauce !

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!