Kochwerkstatt Wiesbaden

Die klassische Südstaaten BBQ Sauce mit dem Dixieland-typischen süß-sauren Aroma.

Im Gegensatz zu den meist süß klebrigen und rauchigen Varianten haben wir bei dieser eine etwas frischere Variante die aber auch deutlich säurelastiger ist.

Rezept für 500 ml:

1 Tasse gelber Senf

1/2 Tasse Zucker

1/4 Tasse brauner Zucker

3/4 Tasse Apfelessig

1/4 Tasse Wasser

2 EL Chilipulver (oder weniger)

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL weißer Pfeffer

1/4 TL Cayenne (optional)

1/2 TL Sojasauce

2 EL Butter

1/2 EL „liquid smoke“, falls gewünscht

Und ein paar Spritzer Worcestershiresauce

Los geht’s:

Alle Zutaten bis auf die Sojasauce, Butter und Liquid Smoke 30 Minuten simmern,

anschließend die restlichen Zutaten zugeben und weitere fünf Minuten köcheln.

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

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82