

# BBQ Sauce

**Zutaten** für 4 Personen

- \* 3 Knoblauchzehen
- \* 1 Dose(n) (850 ml) geschälte Tomaten
- \* 2 EL Tomatenmark
- \* 6 EL heller Zuckersirup
- \* 6 EL Honig
- \* 1 Lorbeerblatt
- \* 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- \* Pfeffer
- \* Chilipulver
- \* 100 ml Apfelessig
- \* 100 ml Worcestershiresauce
- \* Salz

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit geschälten Tomaten, Tomatenmark, Sirup, Honig, Lorbeer, Kreuzkümmel, je etwas Pfeffer und Chili in einem Topf aufkochen. Ca. 30 Minuten einkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren.
2. 3/4 Liter Wasser, Essig und Worcestershiresauce angießen. Weitere 45 Minuten einkochen lassen, mit Salz würzen. Lorbeer entfernen. Barbecue-Sauce zugedeckt ca. 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Guten Appetit!

