

**OZ. DANISH SMOKED SALZ**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# BARBECUE SAUCE

---

## ZUTATEN

250 G KETCHUP  
30 G APFELESSIG BARRIQUE  
30 G WORCESTER-SAUCE  
25 G ROHRZUCKER  
20 G HONIG  
20 G DIJON SENF SCHARF  
1 TL OZ. DANISH SMOKED SALZ

Für 4 Portionen

---

Zubereitungszeit: 25 Min.

---

Schwierigkeitsgrad: leicht

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Danish Smoked Salz, oz. Tellicherrypfeffer, Chili oder Tabasco



### **ZUBEREITUNG**

- 1 Alle Zutaten in einen kleinen Topf füllen und auf mittlerer Hitze aufkochen.
  - 2 Auf kleine Hitze zurückschalten und ca. 15 Minuten einkochen, bis die Sauce eindickt.
  - 3 Sauce mit Chili und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
- 

### **OZ.-TIPP**

Die Sauce kann wunderbar in Gläser eingekocht werden. So ist die Sauce in der Speisekammer mehrere Monate haltbar.

