

Bier-BBQ-Soße

Es gibt verschiedene Geschmäcker, deswegen gibt es auch verschiedene Soßen die zum Grillen gegessen werden. Hier mal einen Bier-BBQ-Soße, die alle nötigen Zutaten hat um lecker zu schmecken.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- Olivenöl
- 3EL Rotweinessig
- 200 ml Cola
- 3 EL Xucker
- 100 ml Zwick'l
- 1 TL Senf
- 500 g passierte Tomaten
- 2 EL Preiselbeeren
- 1/2 TL Scharfer Paprika
- Salz
- 1 TL Knoblauchpuler
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig

Zubereitung

Die Zwiebeln ganz klein schneiden bzw. hacken. Dann in etwas Olivenöl anbraten.

Die Zutaten nach und nach unterrühren und unterm Rühren köcheln lassen.