

## BBQ-Soße

### Für ca. 400 ml:

1 gehackte Knoblauchzehe	50 ml Apfelessig	200 ml Apfelsaft
200 g Tomatenketchup	1 EL Sojasauce	1 TL Worcestersauce
4 EL Ahornsirup	1-2 TL Paprikapulver, geräuchert	1 EL Whisky
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten bis zum Ahornsirup aufkochen und ca. 20 min. offen köcheln lassen; dann mit den übrigen Zutaten abschmecken.

NN am 05. Dezember 2016