

Barbecue-Soße

Tomaten	Tomaten-Mark	Knoblauch-Zehen
Honig	Pfeffer	Salz
Chili	Wasser	Essig
Worcestersauce		

Den Knoblauch fein hacken.

Tomaten, Tomaten-Mark, Knoblauch, Honig Pfeffer und Chili gut mischen und 30 min. köcheln. Nun Wasser, Essig, Worcestersauce hinzufügen und weiter 45 min. köcheln lassen.

Die Soße in einen flachen Kunststoff-Behälter füllen, sodass eine Platte von ca. 2 cm Stärke entsteht. Die Soße im Gefrierschrank einfrieren. Am nächsten Tag die gefrorene Soße aus dem Behälter nehmen, mit einem starken Messer und einem Fleisch-Klopfer kleinere Soßen-Platten herstellen, diese zurück in den Behälter legen. Die so portionierte Soße hält sich im Gefrierschrank mehrere Monate.

NN am 12. Juli 2017