

BBQ-Soße

1 l Cola	400 ml Apfelsaft (naturtrüb)	150 ml Bourbon
70 ml Ketchup	20 ml Worcestershiresauce	18 g Dijonsenf
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	15 ml Apfelessig	12 g Honig
2 EL Liquid Smoke	1 EL geräucherte Paprika	1 EL Kreuzkümmel
1 EL Currypulver	1 TL Chilipulver	

Cola und Apfelsaft in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmals ca. 15 Minuten auf kleiner Hitze einreduzieren, bis eine leicht dickflüssige Konsistenz erreicht ist.

Anschließend auf Zimmertemperatur auskühlen lassen und in Weckgläser oder eine sterile Ketchup Flasche umfüllen.

Frederik Wußler am 27. Juli 2023