

# BBQ Sauce



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 500 ml Tomatenketchup
- 250 ml Apfelessig
- 250 ml Ahornsirup
- 2 EL brauner Zucker
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 3 EL Knoblauchgranulat
- 3 EL Zwiebelgranulat
- 2 EL Salz
- ½ EL schw. Pfeffer

## Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas dickflüssiger geworden ist.