



06

Don Papa BBQ-Sauce

Fruchtig, pikant und mit dem besonderen Kick



Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf den Don Papa Rum, für die Barbecue Sauce in einen Kochtopf geben und gründlich umrühren.
2. Kurz aufkochen lassen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, hierbei ständig umrühren.
3. Zum Schluss mit Don Papa Rum abschmecken.

Zutaten

3	Tassen	Tomatenketchup
1	EL	Tomatenmark
1/2	Tasse	brauner Zucker
1/2	Tasse	Honig
1	EL	Essig
2	EL	Senf
2	EL	Worcestershire-Sauce
2-3	EL	Don Papa Rum
2	EL	Paprikapulver, edelsüß
1	EL	Salz
1	EL	Pfeffer, schwarz und frisch gemahlen
1	TL	grobes Meersalz

Zum Aufbewahren:

- Die noch heiße Sauce in heiß ausgespülte Marmeladengläser füllen.
- Den Deckel dicht aufdrehen, das Glas auf den Kopf stellen und sofort kaltstellen
- Die Sauce hält sich im Kühlschrank gut 4 Wochen.
- Die Sauce kann heiß oder kalt serviert werden.