



Vegane BBQ-Sauce

ZUTATEN 220 ML

- 150 g Ketchup
- 50 g Agavendicksaft | alternativ: 100 g brauner Zucker
- 1 TL Sojasoße
- 1 TL Öl
- 25 ml stilles Wasser
- 25 ml Apfelessig
- 1 TL Paprikapulver, Edelsüß
- 1 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- optional: frisches Chili | z.B. Chiliflocken
- optional, wenn die Sauce rauchig schmecken soll: 1 TL geräuchertes Paprikapulver oder 1-2 Tropfen Flüssigrauch

ZUBEREITUNG

1. Zutaten aufkochen: Alle Zutaten in einen Topf geben und unter rühren einmal aufkochen lassen. Danach bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten weiter köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Die vegane BBQ-Sauce abschmecken: Mit Salz und Pfeffer und optional mit Chiliflocken noch einmal abschmecken. Danach in ein sauberes Schraubglas füllen und abkühlen lassen.