

# BBQ SAUCE

## BBQ Sauce

Die Grillsaison hat begonnen und zum Grillen gehört einfach eine schöne BBQ-Sauce. Aber auch zum Dippen von Fingerfood eignet sie sich mehr als gut. Meine Favoriten? Ein paar knusprige Chicken Wings! Und weil die Sauce noch mehr kann ist sie auch perfekt für eine BBQ-Pizza – ihr seht, es gibt viele Gelegenheiten um sie auszuprobieren...



## Zutaten:

6 EL Ketchup

3 TL Worcestersauce

1/2 TL Tabascosauce

1 TL scharfes Paprikapulver (oder 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver )

eine Prise Salz

## Zubereitung:

Den Ketchup in ein Schälchen geben. Worcestersauce, Tabasco, und Paprikapulver einrühren. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Je nach Geschmack noch etwas mit Worcestersauce oder

Tabasco nachwürzen.

Im Kühlschrank aufbewahrt (in einem Schraubglas oder einer Flasche) ist die BBQ Sauce ohne Probleme 2 Wochen haltbar.

Fertig!



Die BBQ Sauce hatte das neue Foto wirklich dringend nötig...

