



## *Selbstgemachte BBQ-Soße*

---



© RitaE / pixabay.com

## *Zutaten (für 4 Personen)*

---

300 ml	Orangensaft
	Whiskey
100 ml	(als alkoholfreie Variante Rumaroma nutzen bzw. durch zusätzliche 100 ml Orangensaft ersetzen)
2 EL	Zucker, braun
150 ml	Ketchup
1 EL	Worcestersauce
1 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Chilipulver
1 TL	Zwiebelpulver
1 TL	Knoblauchpulver
2 EL	Honig
50 ml	Barbecuesoße für das rauchige Aroma, alternativ Raucharoma nach Wunsch + 50 ml Ketchup

## **Zubereitung**

---

*Orangensaft, Worcestersauce, Whiskey und braunen Zucker in einem Topf aufkochen und in ca. 15 Minuten bis ca. zur Hälfte reduzieren. Mit einem Schneebesen die restlichen Zutaten hinzugeben und alles kurz aufköcheln lassen. Wir empfehlen die Soße warm auf die Grillprodukte zu geben. Alternativ können mit der Soße auch andere Grillsachen wie z. B. Rippchen überpinselt werden.*

***Das Grrbacher-Team wünscht guten Appetit***