

## Don Papa BBQ Sauce fruchtig und pikant

# Tutti i Sensi



<http://www.donpapurum.com/home>



Art: Sauce / Dip  
(Vorspeise/Hauptspeise/Nachtisch/Cocktail etc)  
saq

Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4 Personen)

- 600 gr Heinz Tomatenketchup
- 1 EL Tomatenketchup
- 100 gr brauner Zucker
- 120 gr Honig
- 1 EL Essig
- 2 EL Senf
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2-3 EL Don Papa Rum
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer, schwarz und frisch gemahlen
- 1 TL grobes Meersalz

Küchengeräte bereitstellen:

- Kochtopf
- Marmeladenglas

Schritt 1

Alle Zutaten, bis auf den Don Papa Rum, für die Barbecue Sauce in einen Kochtopf geben und gut umrühren.

Schritt 2

Kurz aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, hierbei ständig umrühren.

Schritt 3

Zum Schluss mit Don Papa Rum abschmecken.

Schritt 4

Aufbewahrung

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

Rezept von Michael Hoffmann / Gutglut

Rezept vom: 28.4.2017