



BBQ-Sauce mit passierten Tomaten

Zutaten

240 g passierte Tomaten, (1 Dose)

150 g Ketchup,

200 g Zuckerrüben-Sirup,

70 g Weisswein-Essig,

1 ½ EL Magic spice,

oder ähnliches Gewürz

3 TL geräuchertes Paprikapulver,

1 TL granulierter Knoblauch und

1 Prise Salz

im Topf verrühren, erhitzen und reduzieren und abkühlen lassen