

BBQ Sauce

für 12-15 Personen:

100 g Butter
6 gehackte Zwiebeln
10 gehackte Knoblauchzehen
30 g Salz
1 TL Chillipulver
1 dl Essig
etwas Worcestershire Sauce
etwas Tabasco
1 dl Sojasauce
50 g Senf
2 lt Ketchup



Die Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Die restlichen Zutaten hinzufügen, gut verrühren und ca. 1 Stunde einköcheln lassen.

Die Sauce pürieren und abschmecken.

Zum Konservieren die Sauce heiss in Gläser abfüllen und verschliessen.

Kalt servieren.