



Willis BBQ-Saucen-Rezept

200ml Apfelsaft

200ml Cola

2EL Rub (Magic Dust von Ankerkraut)

2TL Knoblauchgranulat

2EL Tomatenmark

5EL Tomatenketchup

3EL Honig

ca. 10 Tropfen Worcestersauce

ca. 15 Tropfen Raucharoma Konzentrat (Hickory Liquid Smoke ohne Zusatzstoffe/hochkonzentriert)



Apfelsaft und Cola bei starker Hitze reduzieren, die übrigen Zutaten begeben und gut verrühren.

Die noch sehr heiße Soße in eine mit kochendem Wasser ausgespülte handelsübliche Soßenflasche aus Glas füllen und sofort verschließen.