

Zutaten

- 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 1 Tube Tomatenmark
- 200 ml Cola
- 1/2 Mango
- 1 Chili
- Jack Daniels

Saucen Dips Marinaden Gewürze

BBQ-Sauce

Entdecke unser einfaches Rezept für eine köstliche BBQ-Sauce. Perfekt für dein Grillfest! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischälen, fein würfeln und in Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben, leicht karamellisieren lassen, dann mit der Cola und einen kleinem Schluck Jack Daniels ablöschen. Die geschälte Mango hinzufügen, dann auf die Hälfte einkochen lassen und zum Schluß pürieren.
2. Die Soße eignet sich hervorragend als Mop - also zum Bepinseln von Rippchen, Bacon Bombs oder Chicken Wings.