

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Hoisin Soße
- 4 Tomaten
- 200 ml Cola
- 50 ml Jack Daniels
- 1/2 EL geräuchertes Paprikapulver
- Rauchsalz oder Raucharoma

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

Für die Jacky-Coke BBQ-Soße

Entdecke unsere köstliche Jacky-Coke BBQ-Soße! Perfekt für dein Grillfest. Jetzt Rezept ausprobieren und die Grillkünste verfeinern mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zwiebel schälen und würfeln, angehen lassen und das Tomatenmark hinzugeben. Leicht karamellisieren lassen, dann mit der Cola ablöschen. Die Marinade der Rippchen hinzugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Pürieren, mit Hoi Sin, Rauchsalz, Paprika und Jack Daniels abschmecken.