

» ZUTATEN FÜR CA. 5 - 6 dl SAUCE

1½ Tasse Ketchup
1 Tasse Bier
¾ Tasse Apfelessig
3 EL brauner Zucker
2 EL Worcestershire-Sauce
2 Stk. geschnittene Knoblauchzehen
2 TL Kümmel
1½ TL Salz
1 TL Tabasco

» ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mixen, in einer Saucenpfanne aufkochen. Bei reduzierter Hitze weiterdünsten. Zwischendurch umrühren. Die Sauce wird warm serviert. Diese Sauce eignet sich für Spareribs und Geflügel.