

# Coca Cola BBQ Sauce aus den USA

300ml Coca Cola

500ml Ketchup

2 mittlere Zwiebeln, klein hacken

50ml Apfelessig

50ml Worcestersauße

1 EL Chillipulver (habe 1/2 EL Cayenne Pfeffer genommen)

1 TL Salz / Hickory-Salz

Man gibt alle Zutaten in einen Topf, bringt die Soße zum Kochen, reduziert danach die Hitze und lässt die Soße köcheln, bis sie etwas eindickt. Wer keine großen Zwiebelstücke mag, kann die Soße noch mit einem Pürierstab pürieren. Abschmecken nicht vergessen!

