

## Barbecue-Soße

### Für ca. 10 Personen

1 L Cola Zero	800 ml Tomatenketchup	1 TL scharfe Sauce
2 EL brauner Zucker	5 TL Sojasauce	3 TL Zwiebelpulver
2 TL Worcestersauce	1 TL Zitronengraspulver	1 Tl Knoblauchpulver
1 TL Ingwerpulver	1/2 TL Madras Curry	1/2 TL Zimt
1/2 TL Senfpulver	1/4 TL Kreuzkümmel	1 Prise Muskat

Die Cola in einem Kochtopf ohne Deckel auf circa 250ml einreduzieren. Danach Ketchup, alle Gewürze und restlichen Zutaten hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und gelegentlich rühren. Schließlich die Soße mit Cola auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Im Kühlschrank ist die Soße ca. 3 Monate haltbar; einfrieren ist auch möglich.

NN am 21. Januar 2017