



Tillman's Rezept-Tipp

BBQ Sauce

Zubereitung: Die Knoblauchzehen auspressen und zusammen mit dem Ketchup, dem Balsamico und dem Zucker verrühren.

Die Limette auspressen und ebenfalls gründlich mit den anderen Zutaten verrühren. Zum Schluss noch die Gewürze hinzufügen und evt. nach Geschmack nachwürzen.

Zubereitungszeit: ca. 10
Minuten

Zutaten: 6 EL
Tomatenketchup, 3 Zehen
Knoblauch, 1 EL Zucker
(braun), 1 Limette, ½ TL
Cayennepfeffer, ½ TL
Tabasco, Salz, Pfeffer, 2EL
Aceto balsamico, ½ TL
Paprikapulver

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de