

Zutaten des Original-Rezeptes:

- 1 Liter Zero Cola (als 2ten Versuch mal mit normaler Cola testen)
- 800 ml Ketchup vom Aldi (als Alternative mal die *750 ml Glasflasche „Heinz Tomato Ketchup (57)"* kaufen & auch zum Abfüllen nutzen!! Erst aber Original-Rezept testen, denn der Heinz-Ketchup enthält bestimmt viel viel mehr Tomaten, schmeckt also evtl. im Ergebnis sehr stark nach Ketchup!!??!!)
- 3 EL *brauner* Zucker
- 5 TL „Mad Dog - Ultra Hot" (z.B. Edeka, Internet)
- 5 TL Soja-Sauce
  (am besten die „natürlich gebraute" von „Kikkoman")
- 2 TL Worchester-Sauce
- alle Gewürze in Pulverform: (von Edeka, Marktkauf, ASIA-Laden!!)
  - 3 TL Zwiebelpulver bzw. -granulat
  - 1 TL Ingwer
  - 1 TL Zitronengras bzw. Lemongras (Pulver! Keine Flocken)
  - 1 TL Knoblauch
  - ½ TL Zimt
  - ½ TL Madras-Curry
  - ½ TL Senfpulver
  - ¼ TL Cumin (= Kreuzkümmel) - hat keinerlei Ähnlichkeit mit normalem Kümmel!!
  - 1 Prise Muskat





Zubereitung:

(Hinweis: da die Cola sich durch das Einkochen stark reduziert, erhält man am Ende nur knapp 1 Liter BBQ-Sauce.)

Cola auf etwa ¼ einreduzieren lassen. (Sie sollte dabei ruhig richtig kochen, der Vorgang dauert nämlich seine Zeit, bis die anderen 750 ml Cola verdampft sind.)
Danach Ketchup und die restlichen Zutaten hinzugeben und erneut kurz aufkochen. (Eventuell noch etwas Cola nachkippen, falls die Sauce zu dickflüssig sein sollte.)

Zum Abfüllen einen Edelstahltrichter benutzen (bspw. von amazon „Rösle 24098 Gastro Trichter konisch 11cm")

Die noch heiße Sauce direkt mit dem Trichter in die gereinigte Glasflasche einfüllen. Umdrehen und auskühlen lassen (also auf dem Deckel stehend).

Die Sauce sollte 3 Tage ruhen, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Haltbarkeit: mind. 1 Jahr (kühl & trocken lagern, am besten im Keller oder direkt im Kühlschrank)