



# JÄGERMEISTER-COLA-GRILLSSOSSE

## ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN

750 ml Tomatenketchup

5 EL Jägermeister

100 ml Cola

2 EL Butter

75 g brauner Zucker

etwas Worcestersoße

Salz

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Ketchup, Jägermeister, Cola, Butter und Zucker in einem Topf aufkochen. Ca. 30 Minuten offen köcheln und dabei mehrmals umrühren. Mit Salz und Worcestersoße abschmecken.

2. Heiß in vorbereitete saubere Flaschen oder Gläser (à ca. 500 ml) füllen und gut verschließen.

Kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit ca. 4 Monate.

**Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*