

# Red Hog Tennessee - den bedste BBQ Sauce til Ribs

Når man leder efter den perfekte glaze til ens Spare Ribs. Så siger mange at man skal købe Blues Hog Tennessee Red BBQ Sauce. Og ja det er en af de bedste BBQ sauce når man vil shine ens ribs til den næste level. Jeg har eksperimenteret lidt, på det seneste med BBQ Saucer igen igen. Og jeg er kommet frem til dette resultat. Den er ikke identisk med den ægte Blues Hog Red. Der er mere styrke og sødme i min udgave. Det er dog lige det jeg har manglede ved den originale udgave. For at være helt ærligt syntes jeg personligt at min opskrift af denne Hog sauce er den bedre udgave.

## Red Hog Tennessee BBQ Sauce til Ribs



Den her Sauce reflektere så meget, at det er nærmest umuligt at tage et fornuftig billede af den når saucen er karamelliseret på kødet.

## Ingredienser til Red Hog Tennessee BBQ Sauce

- 2,4dl æble cider eddike
- 2,4dl Heinz ketchup
- 1,2dl ren rørsukker sirup ( [\*købt i Fleggaard\\*\*](#) )
- 1½ tsk sukker
- 1 spsk frisk kværnet peber
- 1 tsk havsalt
- 1 tsk knust rød chiliflager
- 1/4 tsk frisk revet muskatnød

## Fremgangsmåde sådan tilbereder du din Red Hog BBQ Sauce

- Det er ret simple, kom alle ingredienser udover sukker i en gryde og bring det hele i koge.
- Når den blanding koger skruer du ned på lav varme og tilsætter din sukker og lader det hele simre ved lav varme i 20 minutter.
- Efter de 20 minutter kan du tage saucen fra varmen og hælde den over i en varmefast beholder fks. et sylteglas og lader Sauce køle af.



“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).

**Hvis du gerne vil lave Ribs også kendt som Kamben herhjemme har jeg nogen forslag til dig her på bloggen til dette:**

<https://boemsen.com/forskel-mellem-spareribs-baby-back-st-louis-cut/>

<https://boemsen.com/baby-back-ribs-hot-fast-saadan-goer-du/>

<https://boemsen.com/spare-ribs-saadan-laves-kamben-paa-kuglegrill/>

<https://boemsen.com/kalve-spareribs-tilberedt-paa-smoker/>

<https://boemsen.com/dutch-oven-spare-ribs-saadan-goer-du/>

<https://boemsen.com/st-louis-cut/>