

# Senf-Barbecue-Sauce

## Zutaten

- 150 g Löwensenf Mittelscharf mild
- 75 ml Apfelessig
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Ketchup
- 1 TL ChilisaUCE
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1/2 EL Worcestershiresauce
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Rezept von [Eat this!](#)

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:senf-barbecue-sauce>

Last update: **10.12.2024 07:53**

