# Soo-Wee-Sauce

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Die Kult-Grill Sauce, damit man sich nach dem Baby Back Ribs die Finger leckt.

## Zutaten

- 250 ml Apfelsaft
- 125 ml Ketchup
- 3 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Melasse oder Zuckerrübensirup
- 1/2 TL Chilipulver
- 1/2 TL Knoblauchgranulat
- 1/2 TL Senfpulver
- 1/4 TL grobes Meersalz
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Herstellung ist denkbar einfach, alle Zutaten miteinander ca. 5 min. köcheln lassen, bis es sich etwas eingedickt hat.

**Rezeptart:** Dips, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soo-wee-sauce/