

# BBQ Marinade

Diese Soße kommt aus einem Rezept, um sechs Soja-„Steaks“ zu marinieren



- 250 ml Ketchup
- 250 ml BBQ Sauce
- 2 EL Ahornsirup (Agavendicksaft oder Rübenkraut geht auch)
- 2 EL Senf
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Paprika
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 TL Steakgewürz
- 1 TL Apfelessig
- 1.5 EL Liquid Smoke

Machst du mischt du, dann bist du...

..fertig!

[Grillen, Marinade, BBQ](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezpte/bbq\\_marinade?rev=1620741372](https://recipes.beckesch.it/rezpte/bbq_marinade?rev=1620741372)

Last update: **2021/05/11 13:56**

