

South Carolina Mustard Sauce

Eine klassisch amerikanische Sauce mit einem modernen Spin. South Carolina Mustard Sauce verfeinert Burger, Pulled Pork und ziemlich alles was zu einem guten Barbecue gehört. Bei mit kommt statt Ketchup, [Hot Chili Sauce](#) in die Mischung und statt nur scharfem Senf auch ein Hauch Dijon-Senf. Das Ergebnis: Eine perfekte Grill-Sauce für deine nächste Grillparty.



South Carolina Mustard Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 kleines Schälchen): 50 Gramm Senf | 25 Gramm Dijon-Senf | 2 Esslöffel Apfelessig | 1 Esslöffel Worcesters-Sauce | 1 Esslöffel brauner Zucker | 1 Esslöffel [Hot Chili Sauce](#)



South Carolina Mustard Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Minute): 1. Alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. 2. Bis zum Servieren kalt stellen.

Jetzt mehr [amerikanische Rezepte](#), [Rezepte mit Senf](#) und [Saucen-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Schälchen: 149 Kalorien | 5,4 Gramm Fett | 19,5 Gramm Kohlenhydrate | 4,7 Gramm Eiweiß