



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

HONIG-GRILL-SAUCE

Zutaten:

- Zwei kleine Zwiebeln
- Ein Esslöffel Rapsöl
- 125 ml Tomatenpüree
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Honig
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 2 Esslöffel Weinessig
- 1-2 Esslöffel Worcestersauce
- 1 Teelöffel mittelscharfer Senf
- Chilipulver

So wird's gemacht:

Die klein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch im heißen Rapsöl glasig dünsten, die weiteren Zutaten dazugeben und kurz aufkochen; je nach gewünschter Schärfe mehr oder weniger Chilipulver hinzugeben. Die Sauce schmeckt kalt und warm.