

# Grillsauce für Fleisch und Geflügel

## Portionen

viel

## Wartezeiten

---

## Zutaten

- 600g Tomatenmark
- 150g Ketchup
- 250g heller Honig
- 50g scharfer Senf
- 1 Teelöffel Sambal Olek
- 5 Teelöffel Kräuter der Provence
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Essig
- 4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 Esslöffel Kapern
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 250ml Öl
- Etwas Pfeffer

## Zubereitung

1. Tomatenmark, Ketchup und Senf in einer Schüssel mischen, Honig nach und nach einrühren
2. Kräutermischung, Sambal Olek, Salz, Pfeffer, Essig und Sojasauce unterrühren
3. Den Knoblauch fein hacken oder pressen und dazugeben

## Tipps

- Sauce einige Tage im Vorräus zubereiten
- Das Grillgut je nach Garzeit vorher oder gegen Ende rundherum einstreichen
- Die Sauce schmeckt auch als Beilage
- In einem Schraubglas im Kühlschrank hält sie sich viele Wochen

## Quellen

- Margas Mutter



