

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 Vorraus 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



