

Koch ein

Timo Böckle

Grillsoße mit Honig und Chili

Für ca. 2 Gläser á 500 ml

Zutaten

50 g Knoblauch
1 Chilischote, rot
100 g Sonnenblumenöl
200 g Perlzwiebeln (Glas, in Essig eingelegt)
200 g Honig
30 g Zitronensaft
110 g Sojasoße

60 g Worcestershiresauce
250 g Ketchup
10 g Currypulver
1 TL Pfeffer, schwarz, geschrotet, gestrichen
1 TL Koriandersamen, gemahlen, gestrichen

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Perlzwiebeln abtropfen lassen, etwas Essigsud (ca. 50 ml) auffangen.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin farblos andünsten. Chili, Perlzwiebeln, Essigsud und Honig zugeben und köcheln lassen.
3. Zitronensaft, Sojasoße, Worcestershiresauce, Ketchup, Currypulver, Pfeffer und Koriandersamen zugeben, kurz erhitzen und alles fein pürieren, bis eine soßenartige Konsistenz entsteht. Mit Salz würzen.
4. Die Grillsoße mit einem Trichter in die vorher abgekochten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und für 45 Minuten bei 90 bis 100 Grad einkochen. Das funktioniert in einem einfachen Topf, kann aber auch im Dampfgarer eingekocht werden.
5. Anschließend die Gläser herausnehmen und langsam abkühlen lassen. Die Soße ist kühl und dunkel gelagert bis zu ca. 12 Monate haltbar.

Timo´s Tipp:

Die Grillsoße bis ca. 1 cm unter den Rand einfüllen – nicht zu viel ins Glas füllen!
Die Soße kann vor der Verwendung noch mit frischen Kräutern z. B. Petersilie, Schnittlauch oder Kerbel verfeinert werden.