

**Kochen****Timo Böckle****Dienstag, 30.04.2024****Grillsoße mit Chili und Silberzwiebeln****Für ca. 1 Liter****Zutaten**

50 g Knoblauch  
1 Chilischote, rot  
1 Glas Silberzwiebeln (195 g Abtropfgewicht)  
200 g Sonnenblumenöl  
200 g Honig, flüssig  
3 EL Zitronensaft  
110 g Sojasoße  
60 g Worcestershiresoße  
250 g Tomatenketchup  
10 g Currypulver  
1 TL Pfeffer, schwarz, geschrotet  
1 TL Koriander, gemahlen  
etwas Salz

**Zubereitung**

1. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chilischote halbieren, entkernen und hacken. Silberzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen, Essigsud dabei auffangen.
2. Öl in einen mittelgroßen Topf geben und erhitzen. Knoblauch darin farblos andünsten. Chili, Silberzwiebeln, 5 EL Essigsud und Honig zugeben und bei mittlerer Hitze, ca. 5 -8 Minuten köcheln.
3. Zitronensaft, Sojasoße, Worcestershiresoße, Ketchup, Currypulver, Pfeffer und Koriander zugeben, kurz erhitzen und alles fein pürieren, bis eine soßenartige Konsistenz entsteht. Nach Belieben mit Salz würzen.

**Tipp:** Die Soße kann - je nach Belieben - noch mit frischen Kräutern z. B. Petersilie, Schnittlauch oder Kerbel verfeinert werden.