

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.