



R e z e p t

Grillsauce: Sweet 19

Diese Grillsauce hat alles, was eine aufregende Grillsauce ausmacht: Sie ist umami, kräuterig, ein bisschen süß und ein bisschen scharf. 19 Zutaten gehören hinein, jede hat ihre Berechtigung.

Zutaten für eine Portion

- 15 g neutrales Öl
- 20 g Worcester-Sauce
- 20 g Sojasauce
- 10 g Zitronensaft
- 120 g Honig
- 130 g Tomatenketchup
- 3 Zehen Knoblauch: geschält, entkeimt, gepresst
- 6 g frische Dillspitzen
- 6 g frischer Schnittlauch
- 1 g Petersilie, getrocknet
- 1 g Majoran, getrocknet
- 1 g Kerbel, getrocknet
- 1 g Estragon, getrocknet
- 1 g Thymian, getrocknet
- 1 g Basilikum, getrocknet
- 1-2 g Cayenne
- 2 g Rosmarin, getrocknet
- 3 g Currypulver
- 3 g Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

- Alle (dick-)flüssigen Zutaten in einen Pürrierbecher geben. Knoblauch dazu.
- Die frischen Kräuter hacken und dazugeben.
- Die trockenen Kräuter und Pulver abmessen, mischen und ebenfalls dazugeben. Tipp: Wenn Ihnen das Abwiegen zu mühsam ist, können Sie von den trockenen Zutaten auch jeweils 1 TL verwenden, das kommt ungefähr hin. Ausnahme: Cayenne, davon nur einen halben TL.
- Alles gut und gründlich mit dem Pürrierstab vermischen. Sollte Ihnen die Konsistenz nicht glatt genug sein, streichen Sie die Sauce zusätzlich durch ein nicht zu feines Sieb.
- In eine Dosierflasche füllen und im Kühlschrank einige Tage durchziehen lassen.