

Grillsauce für Fleisch und Geflügel

Zutaten:

125 g Rapsöl
2 Knoblauchzehen
ca 20 g Kapern, abgetropft
100 g Tomatenmark
75 g Ketchup
25 g scharfer Senf
125 g Honig
2 EL Gartenkräuter
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Essig
1 EL Sojasauce

Zubereitung:

1. Ein Gefäß auf den Mixtopfdeckel stellen, Öl einwiegen und zur Seite stellen.
2. Knoblauch und Kapern in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Tomatenmark, Ketchup, Senf, Honig, Gartenkräuter, Salz, Pfeffer, Essig und Sojasauce zugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.
4. Öl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und in einem dünnen Strahl am eingesetzten Messbecher vorbei auf das laufende Messer träufeln lassen, Stufe 4.5. Sauce zu gegrilltem Fleisch und Geflügel servieren.

Die Sauce eignet sich auch hervorragend zum Marinieren von Spareribs.

Diese Grillsauce eignet sich für eine große Party. Wenn Sie weniger Sauce benötigen, können Sie das Rezept auch halbieren. Dann verkürzt sich die Rührzeit im 3. Schritt auf 10 Sekunden.

Gutes Gelingen!

Eure

