Selbstgemachtes.de

Grillsauce, Honig/Sambal

von Titus Helmke

Zubereitung:

4-6 Knoblauchzehen	fein hacken oder zerdrücken und mit
150 g Honig, **150 g Tomatenmark,** **150 g Ketchup,** **50 g scharfer Senf,** **1 El Essig,** **1 El Sojasauce,** **5 Tl Kräuter der Provence (gemörst),** **1 Tl Salz,** **1 Tl Sambal Oelek,** **250 ml Öl,** **frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,** **2 El Kapern (wer`s nicht mag: weglassen)**	vermischen (mit dem frisch gemahlenen Pfeffer nicht sparen) ... und Ihr werdet der Gott jeder Grill-Party.

Info:

Der würzige Grill-Klassiker, der sich als Marinade ebenso hervorragend eignet wie als Sauce zum Gebratenen. Im Schraubglas hält sie sich im Kühlschrank viele Wochen (falls nach der Party noch was davon übrig sein sollte - was ich bisher noch nicht erlebt habe).