

Soße mit Honig



Feurige Grillsoße

Eine raffinierte Ergänzung zu Gegrilltem wie Steaks, Rippchen oder Würstchen, aber auch zu gebackenem Fisch

Zutaten: 1 gehackte Zwiebel, 1 - 2 zerdrückte Zehen Knoblauch, 1 EL Olivenöl, 2 EL Essig, 125 ml Tomatenpüree, 1 - 2 EL Worcestersoße, 1 EL Sojasoße, 1 TL mittelscharfer Senf, 2 EL Honig.

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten, die weiteren Zutaten dazugeben, kurz aufkochen; je nach gewünschter Schärfe mehr oder weniger Worcestersoße verwenden.

(Friedgard Schaper)

