



HOMEMADE BURGER-SAUCE

Ergibt ca. 3 dl

Zutaten:

150 gr Zwiebeln
1 TL Knoblauchpulver
1 dl Orangensaft
1/2 dl Sonnenblumenöl
2 EL Paprika
1 TL gemahlener Koriander
2 EL Tomatenpüree
80 gr Rohrzucker
2 dl fettfreie Gemüsebouillon
1/2 dl Worcestershire-Sauce
1 TL Salz
65 gr Balsamicoessig
1 EL Tabasco
2 EL Senf
Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer hohen Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten. Das Paprika, den Zucker, das Knoblauchpulver, das Tomatenpüree und den Koriander kurz mitdünsten. Mit dem Orangensaft und der Bouillon ablöschen. Nun das Salz, die Worcestershire-Sauce und die restlichen Zutaten hineingeben und alles zugedeckt auf kleiner Stufe 15-20 min. kochen lassen. Die Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und evtl. nochmals abschmecken. In eine saubere, heiss ausgespülte Flasche füllen und gut verschliessen. Dunkel, ungeöffnet mind. 2 Monate haltbar.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

