

Zubereitung

BURGERSAUCE

Ergibt 2 Flaschen à 2,5 dl

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 50 min



Zutaten

BURGERSAUCE

- 300 gr Zwiebeln, gehacht
- 1 dl Rapsöl
- 4 EL Tomatenpüree
- 50 gr getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt (abgetropft gewogen)
- 3 EL Paprika edelsüß
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL gemahlener Koriander
- 120 gr Rohrzucker
- 2 dl Orangensaft
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Worcestersauce
- 2 TL Salz
- 1,5 dl weisser Balsamico Essig
- 2 EL Tabasco
- 4 EL Senf, grobkörnig

Zum Fertigstellen

- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Saucenbinder hell

Werkzeug

- Mixer

1. Die Zwiebeln mit dem Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und leicht glasig andünsten. Das Paprika, den Zucker, das Knoblauchpulver, das Tomatenpüree und den Koriander zugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit der Bouillon und dem Orangensaft ablöschen. Nun das Salz, die Worcestersauce und die restlichen Zutaten hineingeben und alles zugedeckt auf mittlerer Stufe 20 min köcheln lassen.
3. Danach alles fein pürieren und zurück in die Pfanne geben. Der Saucenbinder zugeben und kurz aufsprudeln lassen. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
4. In saubere, heiss ausgespülte Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Dunkel und kühl gelagert ist die ungeöffnete Sauce 2 Monate haltbar. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen konsumieren.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Rezept von Belinda Kern