Chili-Grillsauce

Die scharfe Chili-Grillsauce ist ein feuriger Dip zu gegrilltem Fleisch. Bei der Schärfe kann man natürlich ja nach Lust und Laune variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Limettensaft
4 EL	Tomatensauce
1 EL	Ketchup
1 TL	Currypaste (rote)
1 Prise	Salz
1 Prise	Bunter Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die scharfe **Chili-Grillsauce** die Knoblauchzehe schälen. Die Chilischote waschen, entfernen und fein zerschneiden, in eine Schüssel geben. Gepresste Knoblauchzehe, Tomatensauce, Currypaste und Ketchup zugeben und gut vermengen. Mit frisch gepressten Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fertig ist die selbstgemachte scharfe Chili-Grillsauce.

Tipp