Tomaten-Honigsauce

Die Tomaten-Honigsauce ist eine wunderbare, selbstgemachte Grillsauce. Ein ideales Beilagen-Rezept für deftige Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

3 EL	Honig
350 ml	Passierte Tomaten
3 EL	Apfelessig
0.5 TL	Salz
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	frische Kräuter (z.b.Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse)
1 TL	Curry
0.5 Stk.	Chilischoten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die würzige **Tomaten-Honigsauce**, den Honig, passierte Tomaten, Apfelessig und Salz in einen Kochtopf geben. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zu einer dicken Sauce reduzieren lassen. Danach zur Gänze abkühlen lassen.

2. Die geschälten Knoblauchzehen und Chilischote sehr fein zerhacken, die frischen Kräuter klein zerschneiden. Zur Sauce geben und mit Curry, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp