Exotische Würzsoße

Saucen&Marinaden

Zutaten (4 Flaschen mit 200ml)

» 2 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 Chilischote(n)
» 1EL Öl
» 1 gr. Dose Aprikose(n)
» 2 Saure Gurken
» 300ml Ketchup
» 1 Orange(n)
» 4EL Honig
» Salz

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Chilischoten in Ringe schneiden. Alles in heißem Öl andünsten.

2. Aprikosen abtropfen, 2/3 pürieren. Rest Aprikosen und Gewürzgurken würfeln. Mit Aprikosenpüree und Ketchup zur Zwiebelmischung geben. Mit Orangensaft und -schale, Honig und Salz abschmecken.

Nährwerte: 270kcal/E1g/F3g/KH62g pro Flasche

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 474

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke