

# 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