Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce





Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:
500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)
1 gelbe Paprika
3 Tomaten
1 Zwiebel
2 Habaneros (Chili frisch)
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Limette
3 EL brauner Zucker
200 g 2:1 Zucker
Knoblauch 3-4 Zehen
3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)
1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:
Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfler). Tomaten würfelig schneiden.





Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürierstab durchmixen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.





Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Origianalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.