

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 11.07.2024

Schnelle pikante Grillsoße mit Kakao

Für 280 ml

Zutaten:

- 1 mittelgroße Zwiebel (40g)
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Sonnenblumenöl
- 1 Chili getrocknet
- 1/4 TL Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 40 g Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 15 g weißer Balsamico
- 45 g Ahornsirup
- 1/4 TL Salz
- 15 g Zucker
- 1/2 TL Pektin
- 10 g Kakaobohnensplitter (Kakaonibs, alternativ: Schokolade mit 90-99% Kakaanteil)
- 1 TL Backkakao
- 100 g geschälte Tomaten (a. d. Dose)
- 1 EL Senf
- 1 TL süße Sojasoße (Ketjab Manis)

Außerdem:

Schraubdeckelglas (Füllmenge 280 ml), sterilisiert

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken.
2. Sonnenblumenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Knoblauch kurz mitbraten.
3. Chilischote mit den Fingern zerdrücken.
4. Chili, schwarzer Pfeffer, Zimt, Koriander, Kreuzkümmel und Paprikapulver in die Pfanne geben und kurz mitbraten.
5. Wasser, Zitronensaft, Balsamico, Ahornsirup und Salz in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mischung in die Pfanne geben, aufkochen und 1 Minute bei milder Hitze kochen lassen.
6. Zucker und Pektin in einer kleinen Schüssel mischen, ebenfalls in die Pfanne geben und eine Minute köcheln lassen.
7. Kakaobohnensplitter im Mörser fein zerkleinern. Mit dem Kakaopulver in die Pfanne geben und unterrühren.