

Süss - Sauer Sauce

Kategorien: Saucen, Küche, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
140	Gramm	Tomatenpüree
60	ml	Rotwein
160	Gramm	Tomatenketchup
100	ml	Wasser
40	ml	Rotweinessig
40	ml	Sojasauce
60	Gramm	FrISChe Mango oder Chutney
1,6	groß.	Butter oder Fett
120	Gramm	Zwiebeln grob hacken
160	Gramm	Peperoni gemischt Würfeln
10	Gramm	Knoblauch gehackt
1	Stück	Tomate Würfeln
120	Gramm	Salatgurken od. Zucchetti Entkernen Würfeln
120	Gramm	FrISChe Ananas od Dose Würfeln Salz, Pfeffer,weinig Ingwer
16	ml	Zitronensaft Zum Kalt und Warm essen,Einfrieren ist Möglich

Anleitung:

Zucker leicht caramelinesieren, Tomatenpüree beigeben und dünsten mit Rotwein ablöschen. ketchup, Essig, Soja, Mango alles beigeben und aufkochen. Butter erwärmen und Zwiebeln andünsten, Peperoni dazu geben mit dünsten, Knoblauch dazu geben mit dünsten Tomaten beigeben Zucchetti beigeben mitdünsten Ananas kurz mit dünsten Würzen am Schluss Zitronensaft dazu geben. Zutaten für 10 Portionen: