

Sauce aus Texas

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|---------------------------------------|
| 500 | Gramm | Tomaten |
| 2 | Essl. | Öl |
| 2 | Essl. | Essig |
| 125 | ml | Fleischbrühe |
| 1 | Teel. | Tabasco |
| 1 | Prise | Cayennepfeffer |
| 1 | Essl. | Getrocknete Kräuter |
| 3 | Essl. | Pflanzenöl |
| 3 | | Rote Pfefferschoten |
| 5 | | Knoblauchzehen |
| 2 | groß. | Zwiebeln |
| | | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
| | | Diese Sauc he warm oder kalt genießen |

Anleitung:

Die Tomaten waschen und in kochendem Wasser blanchieren. Unter kaltem Wasser abschrecken, häuten und klein würfen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Pfefferschoten säubern, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen. Das Zwiebel-Knoblauch-Gemisch einstreuen und glasig dünsten. Die Tomatenwürfel und die Pfefferschoten begeben und weiter dünsten. Die getrockneten Kräuter, eine kräftige Prise Cayennepfeffer und "mächtig" Tabasco einrühren. Nach einigen Minuten mit Fleischbrühe aufgießen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce warm und kalt genießen.

Dazu paßt : Nudeln oder auch Spare Ribs, viel Brot zum Tunken, Knoblauchbrot.