

Teufelssauce

Tolle Sauce zu Fleisch oder zum Fondue.

Ein Rezept für eine pikante Teufelssauce. Wie der Name es schon erahnen lässt, ist diese würzige Sauce etwas besonderes. Der Cayennepfeffer mit dem scharfen Senf geben dieser Grillsauce den beliebten Geschmack. Die Zubereitung der Teufelssauce ist recht unkompliziert. Die leckere scharfe Sauce passt hervorragend zum Grillen und Kurzgebratenem.

Zutaten

- 1 Glas (ca. 400 g) Tomatenaprika
- 10 EL Tomatenketchup
- 4 EL Olivenöl
- 4 TL scharfer Senf
- 2 rote Zwiebeln
- Cayennepfeffer
- scharfe Paprika
- Meersalz

Zubereitung

- Die Tomatenpaprika in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Ketchup mit dem Olivenöl und dem Senf verrühren.
- Die Zwiebel schälen, kleinhacken und beugeben. Die Tomatenpaprika kleinschneiden und ebenfalls beugeben. Dann alles gut verrühren.
- Die Gewürze dazu geben und den Schärfegrad, insbesondere Cayennepfeffer, nach Geschmack abschmecken.
- Das Ganze in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/teufelssauce/>