

Rezept

Harry P's Grillsauce

Ein Rezept von Harry P's Grillsauce, am 25.03.2023

Zutaten

60 g Tamarindenmark (Asialaden)	350 ml Apfelsaft
6 getrocknete Datteln	6 - 7 Blockmalz-Bonbons (ca. 30 g, ersatzweise Rohrzucker)
70 ml milder Weißweinessig	2 EL Aceto balsamico
2 EL Tomatenmark	2 EL Zuckerrübensirup
2 TL Salz	2 TL Garam Masala
½ TL gemahlener Piment	1 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ¼ l Sauce | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Das Tamarindenmark mit dem Apfelsaft in einen Topf geben und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Datteln entsteinen und klein schneiden. Das Blockmalz in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer oder Nudelholz fein zerkleinern. Beides zum Tamarindenmus geben. Das Mus unter Rühren langsam aufkochen, dann 10 - 15 Min. bei schwacher Hitze leise kochen, dabei ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.
2. Das Mus durch ein feines Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Weißweinessig, Aceto balsamico, Tomatenmark, Zuckerrübensirup, Salz und Gewürzen verrühren, erhitzen.
3. Die Speisestärke mit 50 ml kaltem Wasser anrühren, unter das Mus rühren und die Sauce noch einmal aufkochen lassen. Eventuell mit Essig und Salz abschmecken. Die Sauce in eine Flasche füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: mindestens 4 Wochen.