

Rezept

Steaksauce

Ein Rezept von Steaksauce, am 19.04.2024

Zutaten

2 EL Tomatenmark	2 EL Rotweinessig
1 EL Worcestershire-Sauce	½ TL geräucherte Chiliflocken (Chipotle; aus dem Gewürzladen)
1 Knoblauchzehe	1 EL Rohrohrzucker
150 ml Orangensaft	50 g Rosinen oder Sultaninen
2 TL Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 4 Wochen

Zubereitung

1. Das Tomatenmark mit dem Essig, der Worcestershiresauce und den Chiliflocken in einem Schälchen verrühren. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren.

2. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft sowie 100 ml Wasser ablöschen. Die Rosinen dazugeben. Die Mischung aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen lassen.

3. Die Tomatenmischung dazugeben und alles weitere 2 - 3 Min. kochen lassen. In einen hohen Becher umfüllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree zurück in den Topf geben, den Senf unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch etwas einkochen lassen.

4. Die Sauce heiß in ein sauberes Twist-off-Glas oder eine Glasflasche füllen und verschließen oder abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen.