Ananas Preiselbeer Habanero Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „0815BBQ “ und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.
Eine Sauce für Caribian-BBQ mit Geflügel, Burger und Steaks.

Zutaten:

15 rote Habaneros
1 Glas Preiselbeeren
1 Dose Ananas
100 ml Apfel-Balsamessig
150 ml passierte Tomaten
etwas Olivenöl
eine mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Brauner Zucker
1 EL Worcestersauce

DD Variante:

```
Wer es mag kann noch etwas Chili und Worcestersauce hinzu fügen
```

Zubereitung:
Zwiebeln und Knoblauch in grobe Würfel im Olivenöl anschwitzen, die Habaneros **o. Kerne und Trennhaut** mit den Ananasstücken hinzu geben und weiter dünsten. Apfel-Balsamessig, Tomatenpüree und Preiselbeeren hinzugeben und die Sauce einkochen lassen. Die Masse mit einem Mixer fein pürrieren, durch ein Sieb streichen und einweiteres mal mit dem Braunem Zucker im Topf einkochen. ggf. etwas Salz und Worcestersauce abschmecken und in steriele Gläser abfüllen.

Anmerkung: hält sich längere Zeit im Kühlschrank.
Ideal für Burger und Steaks.

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:ananas_preiselbeer_habanero_sauce

Last update: **25.03.2022 18:16**