

Ananas Preiselbeer Habanero Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „0815BBQ “ und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

Eine Sauce für Caribbean-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 Ananastücken hinzu geben und weiter dünsten. Apfel-Balsamessig, Tomatenpüree und Preiselbeeren hinzugeben und die Sauce einkochen lassen. Die Masse mit einem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und ein weiteres mal mit dem Braunem Zucker im Topf einkochen. ggf. etwas Salz und Worcestersauce abschmecken und in sterile Gläser abfüllen.

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

Grillen

Start

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:ananas_praelbeer_habanero_sauce

Last update: **25.03.2022 18:16**

