

Grill Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Esslöffel Öl, 1 kleine Zwiebel, 1 Esslöffel brauner Zucker, 1 Esslöffel Rotweinessig, 80 ml Tomatenketchup, 1 Esslöffel Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel im Öl auf kleinster Flamme 5 Minuten dünsten, die übrigen Zutaten zugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Paßt warm oder kalt zu allem, was vom Grill kommt.

Guten Appetit!