



www.timskitchen.de

Scharfe Honig Chili Soße

Zutaten für: 4 Personen

250	ml	Ketchup (Heinz 57)
1	Stück	Schalotte
1	Stück	Piri Piri Chili
50	g	Blütenhonig
7	g	dunklen Balsamico (1 EL)
1	TL	Harissa
½	TL	Cayennepfeffer
1	TL	schwarzen Pfeffer
1	TL	Currypulver (englische Mischung)
5	Tropfen	Tabasco
2	Stängel	Blatt Petersilie gehackt



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

Zubereitung:

Diese extrem leckere Soße sollte bei keinem Grillfest fehlen, sie passt hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Geflügel. Auch zum Fondue oder auf einem Burger ist sie köstlich!

Für die Zubereitung die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und die gewaschene Petersilie so wie die Piri Piri sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermischen und servieren.

Die Sauce lässt sich auch prima in größeren Mengen herstellen, ihr solltet sie dann portionieren und einfrieren.