

Rezept für Grillsaucen auf Tomaten-Basis

Zutaten

2 EL	Zucker
8	Tomaten, groß
2	Zwiebel, gehackt
1	Chilischote, entkernt
1 Schuss	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
	Knoblauch, gehackt
	Salz
	(Cayenne-)Pfeffer



Zubereitung

1. Lasst den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und röstet die geschälten und geviertelten Tomaten darin an. Tipp: Wollt ihr ganz auf Zucker verzichten, gart die Tomaten-Stückchen einfach für 15 Minuten bei 230 Grad auf einem tiefen Blech im Backofen.
2. Gebt die Tomaten anschließend zusammen mit den gehackten Zwiebeln, der Chilischote, einem Schuss Zitronensaft, dem Olivenöl und etwas Knoblauch in den Mixer und püriert die Zutaten zu einer glatten Masse.
3. Schmeckt die Salsa abschließend mit Salz und (Cayenne-)Pfeffer ab.

Tipp: Um eine **rauchigere Variante** zu erhalten, erweitert das Grundrezept einfach um eine Prise Paprikapulver, 1 EL Honig, 2 EL Worcestershiresauce, 3 EL Essig und einen Schuss Whiskey. Die Barbecue Sauce, die ihr damit auf den Tisch zaubert, passt hervorragend zu Steaks und allen Arten von Grillgemüse. Für eine **exotisch-würzige Variation** könnt ihr die Basis-Tomatensauce aber auch mit 1-2 EL Currypulver verfeinern.