



Steaksauce mit gerösteter Paprika

BESCHREIBUNG:

Die Paprika in eine ausreichend große Kassarolle geben, mit etwas Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Celsius ca. 15 Minuten rösten bis die Paprika eine schöne dunkle Farbe bekommen haben. Inzwischen die Zwiebeln in eine Pfanne mit etwas Olivenöl golden anschwitzen, den Knoblauch hinzugeben und etwas mitbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Nun die Paprika hinzugeben und das ganze mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen. Tomaten, Ingwer und die restlichen Zutaten hinzugeben. Mit einem Stabmixer das ganze zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Das Ganze ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen und immer wieder umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Am Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken und anschließend in Gläser mit Deckel geben.

05 | Thymian

 Paprika | Capsicum

ZUTATEN FÜR ZWEI EINMACHGLÄSER

- - 3 rote Spitzpaprika, geputzt und halbiert
- - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- - 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- - 2 EL scharfes Tomatenmark
- - 5 EL Ahornsirup
- - 2 EL Worcestersauce
- - 1 gehäufte TL Kreuzkümmel
- - 1 Dose stückige TOMaten (400ml)
- - 100 ml Apfelsaft
- - 50 ml Apfelessig
- - Pfeffer und Salz zum Abschmecken
- - Olivenöl zum Braten

