

## » ZUTATEN FÜR CA. 6 - 7 dl SEHR SCHARFE SAUCE!

- 1 EL Mais Öl oder Sonnenblumenöl
- 1 mittlere Zwiebel fein geschnitten
- 1 Stk. Stangensellerie sehr fein geschnitten
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. Tomaten in Würfel geschnitten
- 1 Tasse Rindsbouillon
- ½ Tasse Weisser Essig
- ½ Tasse Pekannüsse fein gehackt
- 3 EL Senf
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Chilli Sauce
- ½ TL Tabasco
- ½ TL schwarze Pfefferkörner zerdrückt
- ½ TL weisse Pfefferkörner zerdrückt
- ½ TL Cayennepfeffer

## » ZUBEREITUNG

In einer Pfanne das Öl erwärmen. Zwiebeln, Pfefferkörner, Stangensellerie und Knoblauch ca. fünf Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten beifügen, Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten eindicken lassen,.

Nichts anbrennen lassen. Im Mixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser nachgiessen. In Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Sauce kann kühl, ca. 1 Woche lang aufbewahrt werden. Die sehr scharfe Sauce eignet sich zum bepinseln von Fleisch, ca. ½ Std. bevor das Grillgut gar ist.