

Schaschlik-Soße

Für 4 Portionen

300 g Schinkenspeck	1 Paprikaschote	1 Zwiebel
2 Pck. Tomaten, passiert	3 EL Honig	3 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	Currypulver	Knoblauchgranulat
Paprikapulver, edelsüß	3 EL Öl	150 ml Fleischbrühe

Zwiebel, Schinkenspeck und Paprika in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz anbraten und 10 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und in einen größeren Topf umfüllen. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Currypulver kräftig würzen. Mit dem Honig und den restlichen Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

NN am 23. Februar 2024