Barbecue Sauce

Kategorien:	Buffets, Dips, Soßen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
20 g Frühlingszwiebeln
1/2 Zwiebel
250 g Tomatenpüree
Pfeffer
Salz
Curry

Zubereitung

Barbecue Sauce oder BBQ-Sauce paßt nicht nur zu Gegrilltem, sondern auch zu Kurzgebratenem oder Fonduefleisch.
Rote und gelbe Paprika halbieren, von weißen Häuten und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden.
Paprikastreifen in sehr feine Würfel schneiden.
Frühlingszwiebel putzen, in feine Ringe schneiden und mit den Paprikawürfeln mischen.
Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden.
Zwiebelwürfel unter die Paprikawürfel mischen.
Tomatenpüree darüber gießen und alles miteinander verrühren.
Barbecue mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Curry pikant würzen.