

[SPECKSAUCE]

Speck ist bei vielen Gerichten am Grill ein Tipp. Eine Soße mit Speck ist deshalb nur die logische Konsequenz.

Zutaten

- ✦ 50 g Zwiebel
- ✦ 80 g Speck
- ✦ 1 Chilischote, frisch
- ✦ 400 g Tomaten, passiert
- ✦ 2 EL Ketchup
- ✦ Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ✦ 1 TL Origano

Zubereitung

- 1_ Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und den Speck und die Chilischote in feine Streifen.
- 2_ Röste die Zwiebel gemeinsam mit dem Speck in einer Pfanne an und gib die passierten Tomaten, den Ketchup und den Chili dazu.
- 3_ Lass die Soße etwas einkochen und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 4_ Rühre zum Schluss noch den Origano ein.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

