

Sauce Luzifer

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Paprikaschoten	1 Stk.
Worcestershiresauce / Worcestershiresoße	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Tabasco	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Tomatenketchup	350 ml
Chilisauce / Chilisoße	Etwas / nach Bedarf
Rote Chilischoten	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Ketchup und Olivenöl verrühren.
- Zwiebel klein hacken
- Paprika- oder Chilischoten klein hacken

Zubereitung:

- Die zwiebel und die Paprikaschoten oder die Chilischoten ind die Ketchup-Olivenölmasse geben
- Mit dem Saft der Zitrone, dem Zucker und dem Salz nach Geschmack würzen
- Den Schnittlauch einrühren
- Je nach bevorzugter Schärfe mit Worchestersauce, Chilisouce und Tabasco verfeinern

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1781-Sauce-Luzifer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at