

# Mango Grillsauce



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 5 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge       |
|---|-------------|
| Chili   | 1 Prise(n)  |
| Mango   | 1 Stk.      |
| Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß | 1 Teelöffel |
| Salz  | 1 Prise(n)  |
| Feinkristallzucker                                  | 1 Prise(n)  |
| Unbehandelte Orangenfrucht                          | 1 Stk.      |
| Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)   | ½ Stk.      |

## Zubereitung:

Zuerst musst du die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Dann gibst du das Fruchtfleisch, den Saft einer Orange, einen Spritzer Zitronensaft, Salz, Zucker, Chilipulver und einen Spritzer Essig in ein dünnes, hohes Gefäß und pürierst alle Zutaten mit einem Pürierstab. Abschmecken und fertig.

Am besten passt diese süß-sauer-scharfe Grillsauce zu Fisch und Meeresfrüchten, wie z.B. zu Garnelenspießen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1996-Mango-Grillsauce.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)