

Schaschlik-Soße

Für 4 Portionen

2 Pack. passierte Tomaten	3 EL Ahornsirup	3 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	Currypulver	Knoblauchpulver
Paprikapulver	3 EL Öl	150 ml Fleischbrühe

Öl in einem Topf erhitzen, Kreuzkümmel, Tomaten, Honig, Salz, Pfeffer, Currypulver, Knoblauchpulver, edelsüßes Paprikapulver hinzufügen und Fleischbrühe einrühren, bis sich alle Aromen verbunden haben.

NN am 20. Februar 2026