

Grillsoße mit Honig und Chili

50 g Knoblauch	1 Chilischote, rot	100 g Sonnenblumenöl
200 g eingel. Perlzwiebeln	200 g Honig	30 g Zitronensaft
110 g Sojasoße	60 g Worcestershiresauce	250 g Ketchup
10 g Currypulver	1 TL Pfeffer	1 TL Koriandersamen

Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Perlzwiebeln abtropfen lassen, etwas Essigsud (50 ml) auffangen.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin farblos andünsten. Chili, Perlzwiebeln, Essigsud und Honig zugeben und köcheln lassen.

Zitronensaft, Sojasoße, Worcestershiresauce, Ketchup, Currypulver, Pfeffer und Koriandersamen zugeben, kurz erhitzen und alles fein pürieren, bis eine soßenartige Konsistenz entsteht. Mit Salz würzen.

Die Grillsoße mit einem Trichter in die vorher abgekochten Gläser füllen. Die Gläser verschließen und für 45 Minuten bei 90 bis 100 Grad einkochen. Anschließend die Gläser herausnehmen und langsam abkühlen lassen.

Die Soße ist kühl und dunkel gelagert bis zu 12 Monate haltbar.

Die Soße kann vor der Verwendung noch mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Kerbel verfeinert werden.

Timo Böckle am 20. Februar 2026