Schaschlik-Soße

Für 10 Portionen

1 L Hühnerbrühe	150 ml Honig	150 ml Rübenkraut
100 ml Weinessig	2 Tuben Tomatenmark	75 ml Worcestersauce
5 Spritzer Tabasco	3 EL Paprikapulver	1 EL Currypulver
2 Paprikaschoten	5 Zwiebeln	3 EL Öl

Zwiebeln vierteln oder achteln, Paprikaschoten in dünne Streifen schneiden und beides in dem Öl kurz anschwitzen/bräunen. Mit der Hühnerbrühe auffüllen, alle anderen Zutaten dazugeben und solange köcheln lassen, bis die Zwiebeln und die Paprika weich sind. Nach Belieben mit der einen oder anderen Zutat abschmecken. Falls die Soße zu dick ist, einfach etwas Brühe dazugeben, falls sie zu dünn ist, noch Tomatenmark hinzugeben.

NN am 22. November 2024