

Zutaten für eine größere Portion für ca. 6 Personen:

5 Knoblauchzehen
150 g flüssigen Honig
150 g Tomatenmark
150 g Tomatensauce
60 g Senf, scharf
180 ml Öl
1 EL Essig
1 EL Sojasauce
3 EL gefrorene oder frische Kräuter
1-2 gestr. TL Salz
2 TL Chilisauce
½ gestr. TL Pfeffer
Nach Wunsch: Chiliflocken für mehr Schärfe

Zubereitung:

- 1) In einen Topf gebt ihr Tomatensauce, Tomatenmark, Senf, Essig, Sojasauce und Chilisauce. Fügt das Öl hinzu und verrührt die Zutaten gut miteinander.
- 2) Gebt den geschälten Knoblauch durch die Knoblauchpresse oder einen Multizerkleinerer und gebt ihn zu den anderen Zutaten dazu.
- 3) Stellt den Topf auf den Herd und erhitzt die Zutaten ca. 5-10 min lang bei mittlerer Hitze. Im Anschluss rührt ihr den Honig und die Kräuter ein und nehmt den Topf vom Herd.
- 4) Würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und füllt sie in einen Behälter mit Deckel um. Lasst sie bei Zimmertemperatur auskühlen und dann im Kühlschrank für ein paar Stunden. Die Sauce könnt ihr einen oder mehrere Tage vor dem Grillen zubereiten. Im Kühlschrank ist sie mindestens eine Woche haltbar.



Sastojci za jednu veću porciju za 6 osoba:

5 čehni bijelog luka
150 g tečnog meda
150 g koncentrata od paradajza
150 g paradajz pirea
60 g senfa, ljuta varijanta
180 ml ulja
1 kašika sirćeta
1 kašika soja umaka
3 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja
1-2 vrhom ravne kašice soli
2 kašice chili umaka
½ vrhom ravne kašice bibera
Po želji: sjemenke chili papričica za ljutinu

Priprema:

- 1) U šerpu sipajte paradajz pire, koncentrat od paradajza, senf, sirće, soja umak i chili umak. Dodajte ulje i pomiješajte sastojke.
- 2) Oguljene čehne bijelog luka protisnite kroz presu ili usitnite u multipraktiku. Dodajte ih u ostale sastojke.
- 3) Šerpu stavite na šporet i zagrijte na srednjoj vatri. Na kraju umiješajte med i začinsko bilje i maknite šerpu sa vatre.
- 4) Začinite solju i biberom i saspite gotovi umak u posudu sa poklopcem. Ostavite je na sobnoj temp. da se potpuno ohladi a zatim je stavite u frižider na nekoliko sati. Umak možete pripremiti i dan ili nekoliko dana prije jer mu je rok trajanja prilično dug (najmanje 1 sedmica u frižideru).

