

Meerrettich-Grillsoße

Zutaten (für 1 Schale):

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 daumenbreites Stück Meerrettich
- 100 g frische Tomaten
- 1 Dose Tomaten
- 0.5 Spitzpaprika
- 100-150 ml Birnensaft
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Schwarzkümmel
- Pfeffer
- Salz
- einige Spritzer Apfel-Essig
- zum Anbraten: Pflanzenöl

Frische Tomaten und Spitzpaprika in kleine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln und den Knoblauch. Meerrettich schälen und reiben. Zwiebelwürfel und Knoblauch in einem Topf mit Pflanzenöl glasig anbraten, Kreuz- und Schwarzkümmel hinzufügen und kurz anrösten. Dann Paprika- und Tomatenwürfel in den Topf geben und ebenfalls anrösten. Apfelessig dazugeben, mit Birnensaft ablöschen und die Dosentomaten hinzufügen. Köcheln lassen, bis alles weich ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Topf von der Kochplatte nehmen, etwas abkühlen lassen und den frisch geriebenen Meerrettich unterrühren. Alles ziehen lassen. Je länger die Soße zieht, desto schärfer wird sie.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 19.07.2022

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen