

Grillrezepte

Grillsoße Für Wild

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Soße,

1/2 Essl.	Öl	2	mittelgr. Tomaten, entkernt und in
1	mittelgr. Zwiebeln, geschält, in		- große Würfel geschnitten
	- mittelgroße Würfel	375 g	Büchsentomaten, klein
	- geschnitten		- gehackt
2	Stange/n Staudensellerie, gewaschen,	200 g	Ketchup
	- in mittelgroße	2 Essl.	Worcestershire-Sauce
50 g	- Würfel geschnitten	1/2 Essl.	Gemahlener Koriander
3 Essl.	Brauner Zucker	1/4 Teel.	Gemahlener Kreuzkümmel
	Champagner- oder	2 Teel.	Salz
175 ml	Weißwein-	1 Teel.	Selleriesamen
2 Teel.	- Essig	3/4 Teel.	Zerstoßene Chili
	Orangensaft		
	Knoblauch, durch gepreßt		

Soße: Zwiebeln und Staudensellerie im Öl auf mittelgroßer Hitze dünsten. In einem kleineren Topf Zucker und Essig verrühren und bei großer Hitze ca. 3 Min. kochen lassen. Orangensaft zur Zuckermischung geben, 1 Min. mit kochen lassen und beiseite stellen. Knoblauch zu den Zwiebeln geben und 2 Min. mit dünsten lassen, dann die Zuckermischung dazu geben und ebenfalls mit köcheln. Restliche Zutaten zugeben und 20 Min. sanft köcheln lassen. Im Mixer 5 Min. cremig schlagen. Die Menge ergibt ca. 1 l Sauce. Für das Rezept wird ca. 1/4 (250 ml) benötigt, der Rest kann portionsweise eingefroren werden.

Grillen: Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Grillen mit der Sauce bestreichen. Auf großer Hitze ca. 25 cm über dem Feuer grillen, dabei nicht zu oft wenden, damit die Sauce karamellisiert. Vom Grill nehmen, wenn das Fleisch innen noch rosa ist, 2-3 Min. ruhen lassen und dann in 1/2 cm dicke Scheiben aufschneiden.