

Hausgemachte Schaschlik-Sauce



So einfach geht's

1. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote klein würfeln und in etwas Öl anbraten.
2. Dann die Tomaten mit Zucker, Curry, Paprikapulver und Oregano zugeben, mit Salz abschmecken und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
3. Zuletzt die Soße nach Belieben mit Tabasco und Worcestersoße abschmecken.
4. Alles über die fertig gebratenen Spieße geben und im Ofen bei 175 Grad etwa eine Stunde garen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 EL Zucker
- 1 EL Curry
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Oregano
- Eine Prise Salz & Pfeffer

Optional:

- 1 EL Tabasco
- 1 EL Worcestersauce