



## Dreadys erstaunlich leckere Chili - Honig - Grillsauce

★★★★★

*Dips*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 150 g Tomatenketchup
- 1 TL Honig (Waldhonig)
- 3 TL Petersilie, frisch, gehackt
- ½ TL Zitronenpfeffer
- 1 TL Knoblauch, Paste oder sehr fein gehackt
- ½ TL Gewürz(e) (Gunpowder, ersatzweise 1-1,5 TL Chilipulver, scharf)
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Ajvar, scharf

### ZUBEREITUNG

Ketchup und Honig sehr gut miteinander glatt rühren. Nach und nach Petersilie, Gewürze und Ajvar einrühren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipp: 0,5 Schalotten schälen, fein hacken und hinzugeben.

Die Sauce ist ein tolles Mitbringsel zu Grillfeiern und passt zu vielen Fleisch- und Wurstsorten.