

# karibischer Bananenketchp

Diese Sauce stammt ursprünglich von „0815 BBQ“ und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

## Zutaten:

Kleine Zwiebel in Würfel  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Balsamico  
100 gr. Tomatenmark  
1 TL Curry  
3 Bananen  
Salz und Pfeffer  
500 ml Bananenbier

## DD Variante:

Statt Tomatenmark nehme ich auch gerne BBQ-Sauce und etwas asiatische Sweet Chilly-Sauce.

## Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel o.Fett in einer Gusseisen Pfanne an schwenken und etwas Farbe nehmen lassen, gehackten Knoblauch mit dazu geben und etwas anschwitzen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und einreduzieren lassen. Tomatenmark oder BBQsc. zugeben und mit Bananenbier (im Asialaden oder in Belgien) auffüllen und mit den sehr weichen Bananen verkochen. Mit Salz und Pfeffer ( Königs Pfeffer ) abschmecken.

Aufkochen und in Marmeladegläser abfüllen.

**Anmerkung:** hält sich längere Zeit im Kühlschrank. Ist ideal für etwas Karibian-Feeling

Grillen

Start

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:bananenketchup?rev=1443787201](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bananenketchup?rev=1443787201)

Last update: **25.03.2022 18:16**

