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 (Königspfeffer) 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

Last update: **25.03.2022 18:16**