

# Kochen mit Klaus

## Teufelssauce (🌶️🌶️)

**Zutaten: (Für 4-6 Personen)**

- ½ Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 große rote Chili, 3 EL Tomatenmark,
- 120 g Ketchup, 1 TL brauner Zucker, Salz, Butter, Tabasco, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Chili fein hacken. Petersilie fein hacken oder TK-Ware nehmen.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in heißer Butter glasig dünsten u. etwas abkühlen lassen.



3. Tomatenmark mit dem Ketchup verrühren. Zwiebeln u. Chili unterheben. Mit Salz, Zucker u. Tabasco abschmecken. Petersilie nach Belieben einrühren u. in einem Servierschälchen dekorativ mit frischer Petersilie garniert servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Ideal zu gegrilltem Fleisch oder Raclette.*

