

Worcestershiresaucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Sardellenfilets in Olivenöl	20 g
Rosinen	50 g
Zimt	0.5 TL
Chili, gemahlen	0.25 TL
Piment	0.5 TL
Zwiebeln, getrocknet	0.5 TL
Ingwerpulver	0.5 TL
Sojasauce	2 EL
Balsamicoessig, dunkel	200 ml
Zuckerrübensorup	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, kleine Pfanne, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Sardellen abgießen und fein hacken. In eine Schüssel Rosinen geben und mit heißem Wasser bedecken. Ca. 5 Min. ziehen lassen und abgießen.
2. Währenddessen in einer Pfanne Gewürze auf niedriger Stufe ca. 2 Min rösten, bis sie zu duften beginnen. In ein hohes Gefäß Rosinen, Gewürze, Sardellen, Sojasauce, Essig und Zuckerrübensorup geben und fein pürieren.
3. Worcestershiresauce durch ein Sieb geben und in einem Topf auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 15 Min. einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Würzen servieren.

Tipp: Worcestershiresauce wird klassisch in [Bloody Mary](#) verwendet. Dadurch bekommt der Drink seine herzhafte Note. Probiere es doch mal aus. Allgemein kannst du die Worcestershiresauce als zusätzliche Würze verwenden. So verleihst du jedem Gericht, ob mit Fleisch oder Gemüse, nochmals mehr Geschmack.

Info: In saubere Flaschen gefüllt hält sich deine Sauce ca. 1 Monat im Kühlschrank.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	699 kcal
Kohlenhydrate	144 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g