

**Aus Folge #36: BARDOLINO UND DER GRILLHORST**

**TOMATEN-GRILLSAUCE  
(am besten zu rotem Fleisch)**

Zutaten

400 g gehackte Tomaten (wenn aus der Dose am besten von Mutti)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Balsamico Essig  
1 Chilischote  
etwas Honig  
italienische Kräutermischung  
etwas Olivenöl  
Salz & Pfeffer

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.  
Die Chilischote längs halbieren, dann (wichtig!) entkernen und ebenfalls  
fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten, Hitze  
runter drehen, dann das Ganze mit Honig und Balsamico nach Belieben/  
Geschmack süßen. Die stückigen Tomaten und die fein gehackte Chili  
dazugeben, mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und gut  
einköcheln lassen. Dann vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zum  
Schluss einen Schuss frisches, gutes Olivenöl unterrühren.  
BUON APPETITO.

Kochhack/ Kochwissen

Und hier ein echter Grillhack für euch: wer kennt es nicht, das nervige  
Schrubben vom Grillrost (oder wie Gianluca ihn nennt: Grillhorst) nach  
dem Grillen. Versucht es mal mit einer Zwiebel! Einfach halbieren, auf  
eine Gabel stechen und den Grillrost damit abschrubben. Der Zwiebelsaft  
wirkt nämlich auch noch desinfizierend. Bitte diese Prozedur vor und nach  
dem Grillen anwenden, wenn der Grillrost noch heiß ist. Und der zweite  
Hack: den Rost mit einer halbierten rohen Kartoffel einreiben. Die Stärke  
der Kartoffel verhindert, dass das Grillgut (vor allem Fleisch) an den  
heißen Stäben haften bleibt. So vermeidet man auch die Verwendung von  
Aluschalen oder giftigen Putzmitteln und schützt die Umwelt.

Antonia's Weinempfehlung:  
Zenato Bardolino Classico DOC 2022