

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