

Zutaten

- 50 g Tomatenmark
- 50 ml Weißwein
- 1 Apfel
- 5 ml weißen Balsamicoessig
- 3 g geräuchertes Paprikapulver
- 3 g Madras Curry-Pulver
- 1 Pepperoni
- 4 g Fenchelsaat
- 1 Knoblauchzehe
- 4 g Bockshornklee
- ¼ Zitrone inkl. Abrieb
- 1 EL Senf
- 125 ml Coca Cola
- Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Frankfurter „Rote Sauce”

Entdecken Sie das Rezept für die würzige Frankfurter Rote Sauce! Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Apfel schälen und zusammen mit Wein, Essig, Fenchelsaat, Bockshornklee, Zitronensaft und Zitronenabrieb weichkochen.
2. Separat die Cola zu einem Sirup reduzieren lassen. (Vorsicht, brennt schnell an!). Nun das Apfelmus, Tomatenmark, Knoblauch, Senf, Gewürze und den Sirup zusammenrühren, im Standmixer pürieren und abschmecken.