

## Grillsoße Provencale (BBQ Soße)



### Zutaten für 5 x 200 ml Fläschchen:

200 g Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 rote Paprikaschoten (ca. 750 g)  
1 EL Paprikapulver, geräuchert  
2 Auberginen (à ca. 300 g)  
3 Stiele Rosmarin  
250 g brauner Zucker  
200 ml Weißwein-Essig  
250 ml trockener Weißwein  
1 Dose (425 ml) Tomatenpüree  
1 rote Chili  
Salz

### Zubereitung:

Lauchzwiebeln putzen, waschen, klein schneiden und 120 g abwiegen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika vierteln, entkernen, waschen, fein würfeln und 440 g abwiegen. Auberginen waschen, trocken tupfen, fein würfeln und 550 g abwiegen. Rosmarin waschen, trocken tupfen und kleiner zupfen. Chili entkernen und klein schneiden.

Lauchzwiebeln, Knoblauch, Paprika, Paprikapulver, Chili und Auberginen in einem Topf geben. Zucker darüberstreuen und mit Essig, Wein und Tomatenpüree aufgießen. Rosmarin zufügen. Alles gut vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen. Ca. 35 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles pürieren und in vorbereitete Flaschen / Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln verschließen.

Passt gut zu Gegrilltem

Für längere Haltbarkeit: Einkochen bei 100 Grad / 30 Minuten

