

# Schaschliksoße

## Allgemein



- 500 ml Hühnerbrühe
- 70ml Honig
- 70 ml Zuckerrübensirup
- 50 ml Apfelessig
- 1 Tuben Tomatenmark
- 70ml Worcestersoße
- 5 Spritzer Tabasco
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL Currypulver
- 2 Paprikaschoten
- 2Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 20 ml Sojasoße

Zwiebeln und Paprikaschoten mit Hilfe des [Super-Hacker](#) kleine schneiden.

Beides im Öl anschwitzen.

Mit der Brühe auffüllen.

Die restlichen Zutaten zugeben und ca. 25 Min. kochen lassen, bis die Zwiebeln und Paprika weich sind.

Abschmecken.

Falls die Soße zu dick ist, mit etwas Brühe und falls sie zu dünn ist, mit Tomatenmark auffüllen.

Passt super zu den [Sherry-Spießen](#).