



Grillsauce *mittelscharf* oder süß

Aus Gartentomaten selbst gemacht — rauchig-würzig, wie aus der Flasche

Eine dunkle, glatte Grillsauce aus reifen Tomaten — **mittelscharf**. Der Grill-Geschmack kommt vom **geräucherten Paprikapulver**, nicht aus der Tüte. Der Trick: **Einkochen** = Geschmack konzentrieren. **Zwei Varianten**: mittelscharf für die Großen, süß für die Kinder.

ZUTATEN & SCHRITT-FÜR-SCHRITT

Zutaten

Mengen **pro Glas** · ergibt aus ~2,5 kg Tomaten etwa **1 Liter** (≈ 2 Gläser à 500 ml).

GEMÜSE & BASIS (PRO 500 ML)

Reife Tomaten (mit Schale)	1200 g
Rote Paprika, süß (Gemüsepaprika)	1 St.
Zwiebel	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Apfel gerieben (bindet)	½ St.
Tomatenmark	2 EL

WÜRZE & SCHÄRFE

Brauner Zucker (bewusst wenig — abrunden)	40 g
Apfelessig (≥ 5 %)	50 ml
Geräuchertes Paprikapulver	1–2 TL
Paprikapulver edelsüß	1 TL
Cayenne od. Pfefferoni (mittelscharf)	½–¾ TL / 1–1½
Salz · Pfeffer	n. Geschmack
Senf · Worcester (optional)	1 TL / 1 EL
Zitronensaft (Flasche) — Haltbarkeit	1 EL

ANDERE GLASGRÖSSE? (PRO GLAS)

ZUTAT	250 ML	500 ML
Tomaten	600 g	1200 g
Brauner Zucker	20 g	40 g
Apfelessig	25 ml	50 ml
Cayenne (mittelscharf)	¼–½ TL	½–¾ TL
Zitronensaft	½ EL	1 EL

So geht's — Schritt für Schritt

Merksatz: **Fett** → **Zwiebel** → **Knoblauch** → **Paprika** → **Tomatenmark** → **Zucker/Essig** → **Tomaten** → **einkochen** → **zuletzt abschmecken**.

- Vorbereiten** (kein Häuten nötig): Tomaten waschen & grob schneiden — **Schale bleibt dran**, der Saft wird aufgefangen, nicht weggeschüttet. **Zwiebel fein würfeln**, **Knoblauch + Pfefferoni fein hacken** (Pfefferoni mit Handschuhen!). Paprika grob schneiden. Apfel rundum abreiben, **Kerngehäuse weg**. Die rohen Tomaten **nicht würzen** — das kommt beim Kochen.
- Röstbasis** (**Zwiebel zuerst!**): Öl heiß, **Zwiebel goldbraun** anrösten, **Knoblauch erst danach** kurz mit (verbrennt sonst → bitter). Dann **Paprika 3–4 Min mitrösten** (= Grill-Aroma); **Pfefferoni mitrösten**, wenn die *ganze* Sauce scharf sein soll (sonst weg → Schärfe am Schluss). **Tomatenmark 1 Min mit**. (*Extra-Steakhouse: Paprika vorher im Ofen rösten & häuten.*)
- Ablöschen**: Zucker dazu, kurz karamellisieren, mit **Essig ablöschen**.
- Tomaten rein**: Tomaten (samt Saft) + edelsüßes Paprikapulver + **wenig Salz**. **Nicht abtropfen** — das Wasser kocht beim Reduzieren weg.
- Einkochen = Geschmack**: offen **40–60 Min köcheln**, bis dicklich (Löffelprobe: es läuft nichts nach).
- Pürieren & passieren**: mit dem **Stabmixer pürieren**, dann durch ein **feines Sieb / die Flotte Lotte (1–2 mm)** streichen — **Schale UND Kerne bleiben zurück**, unten läuft die glatte Sauce raus. (*Ganz glatt = 1 mm, glatt mit Körper = 2 mm.*)
- Zuletzt abschmecken (mittelscharf)**: **geräuchertes Paprikapulver** einrühren, dann **Schärfe mit Cayenne feinjustieren** — erst jetzt (zieht beim Einkochen an), auf mittelscharf abschmecken. **Salz final**; bei sauren Tomaten/Äpfeln **1 Löffel Zucker**. Optional Senf/Worcester. **Kinder-Trick**: Grundsauce mild kochen, Topf teilen — eine Hälfte mild, die andere mit Cayenne schärfen.
- Abfüllen**: **Zitronensaft ins Glas**, Sauce **kochend heiß** einfüllen (½ cm Rand frei), Rand sauber abwischen, sofort verschließen. Haltbar machen → nächste Seite.



Deine Fragen — kurz beantwortet

🍅 Muss ich die Tomaten häuten?

Nein. Du kochst mit Schale — das **feine Sieb** hält am Ende Schale *und* Kerne zurück, nur das Fruchtmarm läuft durch. Spart die ganze Arbeit.

🌀 Sieb grob oder fein?

Fein — Küchensieb ~1 mm oder **Flotte-Lotte-Scheibe 1–2 mm**. Kerne sind ~3–4 mm, bleiben also zurück. Grober Durchschlag lässt alles durch → nein.

🍏 Apfel — entkernt, ohne Schale?

Nur außen abreiben, **Kerngehäuse weg, Schale egal** (fängt das Sieb). **Saure, knackige Äpfel sind ideal** — mehr Pektin, bindet besser.

🌶️ Welche Paprika ist gemeint?

Die **süße rote Gemüsepaprika** (die große Schote) — **nicht** das Pulver, **nicht** die scharfe. Die **Schärfe** kommt getrennt über Cayenne/**Pfefferoni**.

🟢 Nur grüne Paprika / saure Äpfel?

Geht. Grüne **dunkelt die Farbe** etwas → **1 EL mehr Tomatenmark + edelsüßes Paprikapulver**. Bei sehr sauren Tomaten/Äpfeln am Ende **1 Löffel Zucker**.

🟣 Variante: süß (für die Kinder)

So wird sie **süß statt scharf**: **Zucker ~90 g** (statt 40), **1 ganzer geriebener Apfel** (+ optional 1 EL Honig), **kein Chili**, Essig etwas runter (~40 ml). Ergebnis: süß mit sanfter Säure — wie **mildes Ketchup**, null Schärfe. Sonst alles gleich. *Tipp: Grundsauce süß kochen, für die Großen eine Portion mit Cayenne nachschärfen.*

🌶️ Wann kommt die Pfefferoni rein?

Fein gehackt (Handschuhe!). **Ganze Sauce scharf**: bei **Schritt 2 mit der Paprika mitrösten** → kocht mit, wird mitpüriert. **Kontrolle/Kinder**: keine früh rein, Schärfe erst **am Ende mit Cayenne**. Faustregel: Schärfe zieht beim Einkochen an → lieber wenig früh, am Schluss abschmecken.

Haltbar machen & lagern



Säure macht sie sicher — kochend heiß abfüllen.

Tomaten sind grenzwertig sauer. Darum pro Glas **Zitronensaft vorlegen** (250 ml $\frac{1}{2}$ EL · 500 ml **1 EL**) und die Sauce **kochend heiß** einfüllen. Fürs Vorratsregal zusätzlich ins **Wasserbad** (siehe unten).

WASSERBAD — SO GEHT'S (GLÄSER STEHEN AUFRECHT, NICHT ÜBERKOPF!)

1. **Geschirrtuch** auf den Topfboden legen, Gläser **aufrecht** reinstellen (dürfen sich nicht berühren).
2. **Warmes Wasser** einfüllen bis ~2 cm **über die Deckel** — heiße Gläser in warmes Wasser (sonst springen sie).
3. Aufkochen. **Ab dem Sprudeln 35 Min** köcheln lassen.
4. Gläser mit der Zange raus, **aufrecht auskühlen**. **Vakuum prüfen**: Deckel muss fest / nach innen gewölbt sein.

⚡ **Schnell-Variante (ohne Topf)**: kochend heiß abfüllen, zu, **5 Min auf den Deckel** stellen (Sturz) → dann in den Kühlschrank.

FRAGE	ANTWORT
Ab wann essbar?	Sofort (ausgekühlt) — am besten nach 1–2 Wochen , dann ist sie runder.
Wo lagern? (ungeöffnet)	Mit Wasserbad + Vakuum : Keller/Speis, kühl & dunkel, ~12 Monate. Ohne Wasserbad : Kühlschrank, 1–2 Monate.
Geöffnet?	Immer Kühlschrank — in ~3–4 Wochen aufbrauchen.

⚠️ **Verderb**: gewölbter Deckel, Gärung/Bläschen, Schimmel oder Fehlgeruch → **nicht kosten, wegwerfen**. Gläser vorher **15 Min bei 140 °C** (Umluft 120 °C) sterilisieren, Deckel separat auskochen. Essig $\geq 5\%$, Zitronensaft **aus der Flasche** (konstanter pH).



Für ~2 Gläser à 500 ml (~1 Liter Sauce). Rezept ist **pro Glas** — einfach × Anzahl skalieren.

Omis Tipp: reife, aromatische Tomaten nehmen — je reifer, desto weniger Zucker braucht's. Reduzieren = Geschmack.

Gemüse & Frisches

- ☐ Reife Tomaten ~2,5 kg
mit Schale (wird passiert)
- ☐ Rote Paprika, süß 2 St.
Gemüsepaprika — nicht scharf
- ☐ Zwiebeln 2 St.
- ☐ Knoblauch 1 Knolle
- ☐ Apfel (sauer/knackig) 1 St.
bindet · Kerngehäuse weg
- ☐ Frische Pfefferoni 2–3 St.
für die Schärfe · oder Cayenne (unten)

Würze, Süße & Essig

- ☐ Brauner Zucker ~100 g
bewusst wenig — herzhaft, am Ende abschmecken
- ☐ Apfelessig (≥ 5 %) ~150 ml
Säure = Geschmack + Konservierung
- ☐ Tomatenmark 1 Dose
- ☐ Geräuchertes Paprikapulver 1 Dose
der Grill-Geschmack — süß, nicht scharf
- ☐ Paprikapulver edelsüß · Cayenne je 1
Farbe + Schärfe zum Nachjustieren
- ☐ Salz · Pfeffer · (Senf, Worcester) —
Senf/Worcester optional

Sicherheit

- ☐ Zitronensaft aus der Flasche 1 Fl.
Botulismus-Schutz · ins leere Glas vorlegen
- ☐ Einweg-Handschuhe 1 Paar
beim Pfefferoni schneiden

Werkzeug

- ☐ Gläser à 250 und/oder 500 ml ~2–3 St.
Twist-off oder Einweck
- ☐ Stabmixer + feines Sieb / Flotte Lotte 1 St.
1–2 mm Lochscheibe
- ☐ Großer Topf fürs Wasserbad 1 St.
Gläser 2 cm unter Wasser · 35 Min
- ☐ Trichter + sauberes Geschirrtuch 1 St.
Abfüllen + Rand abwischen