Steakhouse-Sauce

- 1 große rote Paprika
- 250 g passierte Tomaten
- 3 mittlere Scharlotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chili
- 100 g Zucker
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- Salz
- Oregano

1. Paprika, Scharlotten, Chili und Knoblauch klein schneiden und in etwas Öl andünsten.
2. Zucker hinzugeben, kurz karamelisieren lassen und mit Apfelessig und Rote-Bete-Saft ablöschen.
3. Passierte Tomaten hinzugeben und einkochen lassen. Bei sämiger Konsistenz mit Salz und Oregano abschmecken und pürieren.
4. Die heiße Sauce mit einem Trichter in sterile Twistoff-Gläser füllen, fest verschließen, auf den Deckel stellen und unter einem Handtuch langsam abkühlen lassen.