



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch  
25.7.2021**

## **Himbeer-Ketchup / Himbeer-Salsa**

### **ZUTATEN:**

*Himbeeren  
1/8l Paradeissauce  
Rote Zwiebeln/Schalotten  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
2 EL Himbeeressig  
Chili  
Pfeffer und Salz*

*Ich zerdrücke ganz einfach einen Becher Himbeeren mit der Gabel, gebe ca. 1/8 l Paradeissauce dazu, rühre ganz fein gehackte, rote Zwiebeln oder Schalotten, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zucker und 2 EL Himbeeressig unter und würze mit Chili, Pfeffer und etwas Salz.*

*Und nach dem Steak mit Himbeer-Ketchup gibt´s dann noch gegrillte Himbeeren mit Eis und eine Himbeerschnitte.  
Ich wünsche eine beerige Grillsaison!*