

Süss-Scharfe Chilisauc

Zutaten für 2.5 dl

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

1 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen
8 scharfe Chili-Schoten
1,25 dl Reissig
250 g Zucker
5 dl Wasser

Einfach: Aufwand rund 10 Minuten

Zubereitung

Peperoni waschen, Stiel und Samen entfernen. Grob in ein paar Stücke schneiden.

Knoblauchzehen schälen, bei den Chilis die Stiele abschneiden. Beides ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Mit dem Stabmixer oder in der Haushaltmaschine purieren. In einem grossen Topf den Essig mit dem Wasser und dem Zucker zum Kochen bringen. Wichtig: Wirklich eine grosse Pfanne verwenden, die Sauce schäumt beim Aufkochen.

Die pürierten Chili-Paprika-Knoblauchzehen hineingeben und aufkochen.

Die Mischung im Topf jetzt bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte des ursprünglichen Volumens einkochen – oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Sauce noch heiss in (sterilisierte) Gläser abfüllen.