

Rezept

Fermentierte ChilisaUCE

Ein Rezept von Fermentierte ChilisaUCE, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------|
| 260 g scharfe Peperoni (ersatzweise Chili) | 5 Knoblauchzehen |
| 1 1/2 TL Meersalz oder Ursalz (ohne Rieselhilfen) | 1 EL Zucker |
| 3 EL Tomatenmark | |

Außerdem

- | | |
|--|-------------------------------------|
| Einmalhandschuhe | Schraubglas (1 l) |
| Gefrierbeutel (1 l) | Verschluss-Clips |
| kleines Schraubglas (sollte in das größere Schraubglas passen) | Glasflasche mit Verschluss (700 ml) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 560 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 5 kcal, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Peperoni waschen, abtropfen lassen, die Stielansätze abschneiden und die Peperoni der Länge nach aufschneiden. Kerngehäuse und die weißen Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden (dabei Einmalhandschuhe tragen!). Den Knoblauch schälen und grob würfeln.
2. Peperoni und Knoblauch in das Schraubglas füllen, mit 1/2 TL Salz mischen und die Peperoni- und Knoblauchstücke nach unten in das Glas drücken. Den Gefrierbeutel in das Glas geben, sodass er die Oberfläche des Fermentierguts berührt, und über den Glasrand stülpen. Kaltes Wasser in den Beutel gießen, bis dieser den Glasinhalt komplett verschließt. Den Beutel oben zusammennehmen, mit dem Verschlussclip fest verschließen und mit dem kleineren Schraubglas beschweren. Das Glas bei Zimmertemperatur in einem dunklen Raum oder Schrank 12-14 Std. stehen lassen.
3. 1 Std. vor Ablauf der ersten Fermentierzeit 250 ml Wasser aufkochen und 1 TL Salz darin auflösen. Abkühlen lassen. Den Gefrierbeutel aus dem Glas nehmen und Salzlake in das Glas füllen, bis die Peperonistücke bedeckt sind (übrige Salzlake hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank und kann zum Fermentieren verwendet werden). Den mit Wasser gefüllten Beutel wieder auf die Peperoni legen, eine Schüssel umgedreht auf die Glasöffnung setzen und das Glas für ca. 2 Wochen in einem dunklen Raum oder Schrank bei Zimmertemperatur lagern. Zwischendurch kontrollieren, ob die Peperoni noch mit genügend Flüssigkeit bedeckt sind und nicht schimmeln.
4. Nach Ablauf der Fermentierzeit den Gefrierbeutel entfernen. Die Peperoni und Knoblauchstücke samt Flüssigkeit sowie Tomatenmark und Zucker fein pürieren. Die Sauce in ein sauberes Schraubglas oder eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sie sich einige Wochen.