Rezept

Hot Chili Grillsauce

Ein Rezept von Hot Chili Grillsauce, am 08.10.2026

Zutaten

750 g	reife Tomaten
2	Knoblauchzehen
50 ml	Apfelessig
1	Zimtstange
4	Gewürznelken
	schwarzer Pfeffer
2	Zwiebeln
2	frische rote Chilis
3 EL	heller Honig
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Tabasco (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischoten entkernen, putzen und fein würfeln.

2. Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Essig, Honig, Zimtstange, Lorbeerblatt und Gewürznelken sowie die Hälfte der Tomatenwürfel bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Dann offen bei schwacher Hitze ca. 45 Min. ganz leise köcheln lassen, bis die Sauce dick geworden ist. Gewürze aus der Sauce entfernen.

3. Die restlichen Tomatenwürfel in die Sauce rühren. Weitere 10 Min. leise köcheln lassen, bis die Würfel weich sind.

4. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben noch mit einigen Tropfen Tabasco würzen. In eine heiß ausgespülte, weithalsige Flasche füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.