

Rezept

Hot Chili Sauce

Ein Rezept von Hot Chili Sauce, am 05.06.2025

Zutaten

300 g reife Tomaten **100 g** frische rote Chilischoten (mittelscharf)

1 Zwiebel2 Knoblauchzehen

2 EL Öl **2 EL** Zucker Salz Pfeffer

1/2 TL gemahlener Koriander 1TL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 90 kcal

Zubereitung

- 1. Die Tomaten überbrühen und häuten. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, dabei die Kerne und Stielansätze entfernen. Die Chilis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, grob würfeln. Alles in einen Mixer geben und glatt pürieren.
- 2. Das Öl erhitzen, das Tomaten-Chili-Püree zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. kochen lassen. Die Sauce mit Zucker, Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Die Sauce abkühlen lassen, dann zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Limettensaft abschmecken.