

Rezept

Süß-Saure Ingwer-Chili-Sauce

Ein Rezept von Süß-Saure Ingwer-Chili-Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm) | 2 große, nicht ganz so scharfe rote Chilischoten |
| 1 kleine, richtig scharfe rote Chilischote (wer mag) | 5 Knoblauchzehen |
| 200 g Zucker | 100 ml Reissessig |
| 1 EL Speisestärke | 1-1 ½ TL feines Meersalz |
| | gut verschließbare Flaschen (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 350 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten waschen und entstielen, dann fein hacken (die kleine Chili ist nur für diejenigen, die die Sauce richtig scharf mögen). Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Essig, Zucker, Salz und 300 ml Wasser in einem Topf erhitzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Die Stärke in einem Schüsselchen mit 1 ½ EL kaltem Wasser verrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Dann in die Sauce einrühren und diese für etwa 2 Minuten leicht weiterköcheln lassen, bis sie merklich eingedickt ist.

4. Die Ingwer-Chili-Sauce mit Salz abschmecken und in die Flaschen abfüllen, gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.