

Rezept

## Süß-Scharfe Chili-Zimt-Sauce

Ein Rezept von Süß-Scharfe Chili-Zimt-Sauce, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>1-2 Stangen</b> Zimt	<b>2-3</b> milde, große rote Chilischoten
<b>200 g</b> Zucker	<b>150 ml</b> Reissessig
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 TL</b> Speisestärke

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE MIT CA. 500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

### Zubereitung

1. Die Zimtstangen in eine heiß ausgespülte Flasche geben. Chilis längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Mit Zucker, Essig und 150 ml Wasser in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

---

2. Die Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser verrühren, unter die Sauce rühren und kurz aufkochen. Die heiße Sauce in die Flasche füllen. Die Flasche verschließen und in den Kühlschrank stellen. Passt als Dip zu Frühlingsrollen, zu Salat-Dressings und Marinaden.