

Rezept

Süß-saure Chilisauce asiatische Art

Ein Rezept von Süß-saure Chilisauce asiatische Art, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Chilischoten	4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (2 cm)	4 Frühlingszwiebeln
100 g Zucker	5 EL milder heller Essig
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Flaschen (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Chilischoten waschen, putzen und mit den Kernen hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebeln waschen, fein zerkleinern. Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer mit Zucker, Essig und 1/4 l Wasser 30 Min. köcheln lassen. Salzen und in Flaschen füllen.