

Rezept

Süß-saure Chilisauce mit Reisessig

Ein Rezept von Süß-saure Chilisauce mit Reisessig, am 09.06.2026

Zutaten

100 g rote Chilischoten	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	1 TL Salz
50 ml heller Reisessig	80 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 – und nicht nur einmal: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen und die Stiele abschneiden. Schoten mit den Kernen grob hacken. Knoblauch und Schalotte schälen und auch grob zerkleinern. Diese Zutaten in den Blitzhacker oder Mixer füllen und einmal kräftig durcharbeiten. Alles soll fein zerkleinert, aber nicht wie Mus sein.
2. Die Mischung mit Salz, Essig, Zucker und 1/4 l Wasser im Topf aufkochen. Hitze auf mittlere Stufe stellen und die Sauce offen etwa 15 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis sie dicklich wird. Immer mal durchrühren.
3. Eine Flasche oder ein Glas mit Schraubverschluss (1/4 l Inhalt) gut heiß ausspülen und abtropfen lassen. Heiße Sauce einfüllen und die Behälter gleich verschließen. Die Sauce hält sich so mindestens 1/2 Jahr, nach dem Öffnen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von diesem 1/2 Jahr verbrauchen.