

Rezept

## Süß-saure Chilisauce asiatische Art

Ein Rezept von Süß-saure Chilisauce asiatische Art, am 25.03.2023

### Zutaten

<b>100 g</b> Chilischoten	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stück</b> Ingwer (2 cm)	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>100 g</b> Zucker	<b>5 EL</b> 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.