

Rezept

Süß-saure Chilisauce mit Ingwer

Ein Rezept von Süß-saure Chilisauce mit Ingwer, am 19.04.2025

Zutaten

| | |
|--|--------------------------------------|
| 6 grüne Jalapeños (kleine scharfe Paprikaschoten; ersatzweise grüne Chilischoten) | 4 Knoblauchzehen |
| 200 ml Apfelsaft | 1 Stück Ingwer (ca. 30 g) |
| ½ TL gemahlener Koriander | 120 g Zucker |
| 1 TL Salz | 4 - 6 EL milder Weißweinessig |
| | ½ TL gemahlener Piment |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ¼ l Sauce | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Die Jalapeños entstielen und längs aufschlitzen, Samen und helle Trennwände entfernen (sehr scharf, eventuell mit Einweghandschuhen arbeiten). Die Schoten waschen, nochmals längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken.
2. Den Zucker gleichmäßig dünn in einen Topf streuen, mit wenig Wasser beträufeln und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er hellgelb karamellisiert. Jalapeños, Knoblauch und Ingwer dazugeben und den Zucker honiggelb werden lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und das Karamell mit Apfelsaft und Weißweinessig ablöschen (Achtung, spritzt!). Die Gewürze und das Salz unterrühren, den Topf zurück auf die Kochplatte stellen und die Sauce noch 10 Min. kräftig kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sauce in ein Schraubglas füllen, abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.