

Rezept

Sweet Chilisauce

Ein Rezept von Sweet Chilisauce, am 07.06.2023

Zutaten

3 rote Chilischoten	4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 20 g)	150 g Rohrohrzucker
60 ml Reisessig	2 TL Speisestärke
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 350 ML (Kalorienangabe pro 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Chilischoten putzen, waschen und samt der Kerne nur grob zerkleinern. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und nur ganz grob hacken. Alles in einen elektrischen Blitzhacker geben und fein pürieren.
2. Das Chilipüree mit dem Zucker, dem Essig und ¼ l Wasser in einem Topf vermischen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen.
3. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren und unter die kochende Sauce rühren, ½ Min. kochen und salzen. Chilisauce noch heiß in ein gründlich gesäubertes Einmachglas oder eine Twist-off-Flasche füllen, verschließen, auskühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.