

Rezept

Tomaten-Chili-Sauce

Ein Rezept von Tomaten-Chili-Sauce, am 05.08.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Zwiebel | 4 frische rote Chilischoten |
| 1 EL Öl | 3-4 EL brauner Zucker |
| 2 TL Tamarindenmus (aus dem Asienladen) | 6 EL süße Chilisauce (Fertigprodukt; Asienladen) |
| 140 g Tomatenpüree (Tetrapak) | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilis waschen, putzen und längs aufschlitzen. Öl in eine heiße Pfanne geben, die Zwiebeln und Chilischoten darin ca. 5 Min. anschwitzen. 3 EL Zucker dazugeben und alles leicht karamellisieren lassen. 300 ml Wasser vorsichtig angießen, einmal aufkochen und 3-4 Min. leise kochen lassen.
2. Die Chilischoten entfernen. Tamarindenmus, Chilisauce und das Tomatenpüree einrühren. Sauce leise kochen lassen, bis sie leicht gebunden ist. Mit Zucker und Salz abschmecken.