

Rezept

Wilde Würzsauce

Ein Rezept von Wilde Würzsauce, am 25.04.2024

Zutaten

4	Schalotten	1 kg	reife Tomaten
4	Orangen	1-2	rote Chilischot(n)
1	Ingwer (ca. 20 g)	5 kleine	Gundelrebe
walnussgroßes		Stängel	
Stück		15 Stängel	Dost
50 g	Tomatenmark	1/2	Zimtstange
6	Pimentkörner	3 TL	Korianderkörner
1 gestr. TL	Meersalz	3 EL	Rohrohrzucker (z. B. Muscovadozucker)
2 EL	Aceto bianco		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Flaschen (à ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. (Wer mag, kann die Tomaten vorher häuten: Dafür die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und die Haut abziehen.) Den Saft der Orangen auspressen. Chilischote(n) längs halbieren, putzen, waschen und samt Kernen fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.
2. Die vorbereiteten mit den weiteren Zutaten in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Mischung ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Die Zimtstange entfernen, den Tomatensud mit dem Stabmixer pürieren. Die Sauce je nach Konsistenz unter Rühren ca. 10 Min. leicht sämig einköcheln lassen. Dann kochend heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen. Die Würzsauce hält sich einige Wochen im Kühlschrank. Nach dem Öffnen sollte man sie allerdings innerhalb von ein paar Tagen verbrauchen.