

Rezept

# Hot Chili Grillsauce

Ein Rezept von Hot Chili Grillsauce, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> reife Tomaten	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> frische rote Chilis
<b>50 ml</b> Apfelessig	<b>3 EL</b> heller Honig
<b>1</b> Zimtstange	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>4</b> Gewürznelken	Salz
schwarzer Pfeffer	Tabasco (wer mag)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischoten entkernen, putzen und fein würfeln.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Essig, Honig, Zimtstange, Lorbeerblatt und Gewürznelken sowie die Hälfte der Tomatenwürfel bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Dann offen bei schwacher Hitze ca. 45 Min. ganz leise köcheln lassen, bis die Sauce dick geworden ist. Gewürze aus der Sauce entfernen.
3. Die restlichen Tomatenwürfel in die Sauce rühren. Weitere 10 Min. leise köcheln lassen, bis die Würfel weich sind.
4. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben noch mit einigen Tropfen Tabasco würzen. In eine heiß ausgespülte, weithalsige Flasche füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.