Chilipaste

Mit der selbstgemachten feurig, scharfen Chilipaste lassen sich viele Gerichte je nach bevorzugter Schärfe verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Chilischoten
1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
	Pfeffer
2 EL	Aceto Balsamico
150 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die selbstgemachte **Chilipaste** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Chilischoten, Tomaten und Paprika auch in sehr kleine Stücke schneiden.

2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch leicht glasig andünsten. Chili, Tomaten, Paprika und Wasser zugeben und bei niedriger Temperatur zirka 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Aceto Balsamico Essig würzen. Weitere 5 Minuten einkochen lassen. Abschließend mit einem Mixstab fein pürieren und in sterile Einmachgläser abfüllen.

Tipp

Beim Zerkleinern der scharfen Chilischoten vorsichtshalber Handschuhe tragen.