

ChilisaUCE

Scharf und lecker! Eine selbstgemachte ChilisaUCE ist etwas ganz Besonderes. Mit diesem Rezept begeistert man Familie und Gäste gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk. Chilischote
20 g Ingwer
2 Stk. Knoblauchzehen
250 ml Sojasauce
100 g Zwiebeln
4 EL Paprikapulver
120 ml Rotwein

Zubereitung

1. Für die ChilisaUCE die Chilischote waschen, bei Bedarf entkernen und sehr klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Wein und Sojasauce in einem Topf verrühren.
2. Chili, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Paprikapulver dazugeben und alles auf kleiner Flamme ca. 60 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die ChilisaUCE in ein Einsiedeglas abfüllen und verschließen, dann ist sie mehrere Wochen lang haltbar.