Feurig scharfe Mango-Chili-Sauce

Mit dem Rezept für eine feurig scharfe Mango-Chili-Sauce lässt sich Süße mit Schärfe vereinen. Eine wahre Geschmacksexplosion und im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Mango
5 Stk.	Habanerochili
3 Stk.	Knoblauch
200 ml	Apfelessig
200 g	Zucker
1 EL	Salz
1 EL	Kurkuma
1 TL	Guarkernmehl

Zubereitung

1. Für die **feurig scharfe Mango-Chili-Sauce** als Erstes den Knoblauch und die Zwiebel schälen, beides fein hacken.

2. Aus der Mango das Fruchtfleisch herausschneiden und in Würfel schneiden. Die Habenerochilis zerteilen und die Kerne herauskratzen, die restlichen Chilis klein schneiden.

3. Zwiebel, Knoblauch, Chilis und Mango in einen Topf geben. Salz, Kurkuma, Apfelessig und Zucker zugeben. Alles gut verrühren und langsam erhitzen. Bei mittlerer Temperatur für etwa zwanzig Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann das Guakernmehl in den Topf einrühren und alles, unter Rühren, zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

4. Zuletzt Einmachgläser oder kleine Fläschen mit heißem Wasser ausspülen und die Sauce

sofort einfüllen. Die Gläser gleich verschließen und abkühlen lassen.

Tipp

Die feurig scharfe Mango-Chili-Sauce wird noch schärfer, wenn die Kerne der Habaneros nicht entfernt werden. Statt Habaneros lassen sich auch andere scharfe Chilisorten verwenden. Wer es nicht ganz so scharf mag, nimmt einfach weniger Chilis oder eine mildere Sorte. Die Sauce schmeckt auch sehr gut, wenn die Mango durch Feigen ersetzt wird. Die Sauce lässt sich im Kühlschrank für einige Wochen aufbewahren.