Hausgemachte Chilisauce

Bei der nächsten Grillparty wird diese hausgemachte Chilisauce ganz bestimmt der Hit! Die Menge der Zutaten in diesem Rezept kann nach Belieben variiert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

320 g	Glockenpaprika
320 ml	Wasser
1 Stk.	Nashi-Birne
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 EL	Apfelessig
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für hausgemachte Chilisauce die Chilis oder Glockenpaprika sorgfältig waschen und den Stiel entfernen. Nashi-Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

2. Chilis und Nashi-Birne zusammen mit dem Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und erhitzen. Köcheln lassen, bis alle Zutaten weich gegart sind, dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Apfelessig abschmecken.

3. Gläser oder Flaschen heiß auswaschen und die Sauce noch heiß hineinfüllen. Sofort verschließen, abkühlen lassen und bis zum Servieren an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Damit die einzelnen Aromen intensiver schmecken, kann man den Essig weglassen, aber ohne Essig ist die hausgemachte Chilisauce nicht so lange haltbar.