

Süß-Sauer Sauce

Zutaten

1	Paprikaschote
3	Knoblauchzehen
3	Jalapenos
5EL	Essig
250ml	Wasser
5EL	Xucker – Alternativ Honig
Pfeffer, Salz	Nach eigenem Bedarf

Zubereitung

1. Die Paprikaschote und Chilis waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit dem Xucker/Honig und Salz zu Püree mixen.
2. In einen Topf geben. Mit ca 1/4 l Wasser, Essig verrühren. Kurz aufkochen lassen.
3. Auf niedriger Stufe 3 Min. köcheln lassen. Nach Marmeladenart in ein sauberes leeres Glas abfüllen und auf den Decker gedreht abkühlen lassen. Kann zu asiatischen Hühnchen und anderen Fleischgerichten gereicht werden.
4. Alle denkbaren Variationen sind durch kleinste Änderungen machbar. Z. B. durch Sojasoße, Tomatenmark, Ananasstücke, Honig, Erdnussbutter, ein paar Tropfen dunkles Sesamöl, ...