



Thai – Sweet – Chili – Sauce

Zutaten

1 rote Paprikaschote (entkernt, grob zerteilt)
6 Chilischoten (grob zerteilt)
2 Knobizehen (gepresst)
Ingwer (frisch, ca. 4cm, geschält und mini zerkleinert)
250g Zucker (weiß)
125ml Essig (mild, weiß)
2EL Essigessenz (weiß)
500ml Wasser

optional:

¼ gelbe Paprika (entkernt, grob zerteilt)
2 EL brauner Rum

Zubereitung

Paprika(s), Chilis, Knob, Ingwer 9 Sek. Impuls (Knet- & Mahlmesser).
Weitere Zutaten zufügen, 10Sek. Stufe 6 verrühren.
St.1 / 130°C/60 + 30Min ohne Stopfen einreduzieren lassen.
Anschließend heiß in vorbereitete Gläser füllen und kühl stellen (Haltbarkeit mehrere Wochen) oder bei 80°C 30Min -nach den gängigen Regeln- einkochen (Haltbarkeit quasi ewig).