



Rubrik: Senf und Soßen

Würzig, fruchtige Chilisoße

- 150 g frische Jalapenos
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Balsamico (ich verwende weißen Balsamico)
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 150 ml Wasser



Zuerst die Zwiebel schälen, möglichst klein hacken und zusammen mit dem Öl und dem Salz glasig schwitzen. Die Chilis und den Paprika auch möglichst klein schneiden. Ihr könnt selbst entscheiden, ob ihr bei den Chilis die Kerne drin lasst oder entfernt. Die Kerne haben auf jeden Fall großen Einfluss auf die Schärfe eurer Soße. Außerdem ist es ratsam, die Chilis mit Küchenhandschuhen zu bearbeiten. Das ist keine Schwäche sondern sehr zu empfehlen.



Nun die Chilis und den Paprika zu den Zwiebeln geben und so lange schmoren bis eine schöne Masse entsteht.

Nun den fein gehackten Knoblauch, Zucker und Balsamico zugeben und ein paar Minuten mit rösten. Dann alles mit dem Wasser aufgießen.

Die Masse muss nun einige Zeit (ca. 30min) köcheln, bis die Komponenten sich gut verbunden haben und alles auf die gewünschte Konsistenz einreduziert ist.

Dabei immer gut umrühren, damit die Masse nicht anbrennt. Zum Schluss noch nach Belieben pürieren und in kleine Gläschen abfüllen. Wenn ihr die Gläschen heiß ausspült und die Masse möglichst heiß einfüllt, ist eure Chilisoße eine ganze Zeit haltbar. Dazu die Gläschen zum Abkühlen auf den Kopf stellen.



Natürlich könnt ihr anhand der zugegebenen Chilis den Schärfegrad ändern. Gebt dazu einfach noch Habaneros oder eine andere sehr scharfe Sorte dazu, oder entschärft eure Soße in dem ihr weniger Chili und mehr Paprika zugebt.

Zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse, aber auch als Ansatz für Ungarisches Gulasch ist diese fruchtig, scharfe Soße hervorragend geeignet.