



Grüne Jalapenos Sauce

Zutaten:

2-3 grüne Jalapenos oder andere Chilischoten in schmale Streifen geschnitten

1-2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt

1 große Zwiebel, fein gewürfelt

Ein paar Karotten geschält und fein gewürfelt, je nach Geschmack (bringen die schöne Konsistenz, sind geschmacklich jedoch nicht notwendig)

ca. 6-7 EL Essig (> 5 % Säure)

1 TL Salz

1 TL Zucker

250 ml Wasser

1 Schuss Gin (schmeckt wirklich sehr gut dazu, kann man aber auch weglassen)
ausgekochte Marmeladengläser

Und wie mache ich daraus eine Sauce?

1. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch in Öl kurz anschwitzen, ablöschen mit ca. 100 ml Wasser

2. Chili zugeben und kurz mit anschwitzen, danach mit Essig und dem restlichen Wasser ablöschen

3. Zum Schluss Zucker und Salz mit aufkochen lassen, Gin hinzu geben und das Ganze eine gute halbe Stunde leicht köcheln lassen.

4. Alle Zutaten gut pürieren und direkt heiß in vorab ausgekochte Gläser füllen, mit Deckel dicht verschließen und über Kopf stülpen. Wenn möglich umgehend im kalten Wasserbad umgedreht runterkühlen oder mit kaltem Handtuch umwickeln.

Die Sauce kann als Grundrezept verwendet werden und lässt sich beliebig variieren. Wir machen manchmal frische Mangos oder Papaya mit rein, nehmen verschiedene Chilisorten und probieren auch schon mal ein paar Zutaten wie Gin, Obstbrände etc. Viel Spass beim ausprobieren...

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de