



Freaky Fruity hot Chili Sauce

Zutaten:

20-30 Habanero oder andere sehr scharfe Chilischote (mit Kernen in kleine Stücke schneiden - Aber Vorsicht Handschuhe benutzen..)
3 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
1 reife Banane, geschält und gewürfelt
6-10 Physalis, halbiert
1 unbehandelte Limette, gepresst und die Schale grob abgerieben
4-6 TL brauner Zucker
1 guten Schuss Whisky (hier mit einem leckeren irischen Paddy)
2 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
½ Liter Hühnerbrühe
2-3 EL Sesamöl
4 EL Maracuja Sirup (oder anderen Fruchtsirup)
ca. 3-4 EL Essig (z.B. 7 Kräuter)
ausgekochte Saucengläser

Und wie mache ich daraus eine Sauce?

1. In einem kleinen Topf werden die Zwiebeln in Sesamöl kurz angeschwitzt.
2. Nachfolgend werden die zerkleinerten Chilis hinzugefügt und kurz mit angedünstet. (Achtung: Die Dämpfe machen die Nase frei und lassen die Augen tränen).
3. Einen Teil (ca. 250-350 ml) der vorbereiteten Hühnerbrühe hinzugeben und die Chilis ca. 10 Minuten bedeckt köcheln lassen, bis sie weich werden.
4. Die Physalis- und die Bananenstücke sowie den Zucker hinzugeben und weiter ca. 3-5 Minuten einköcheln lassen. (Sollte die Soße zu dick sein, immer wieder etwas Hühnerbrühe nachgeben).
5. Jetzt den Sirup, den Limettensaft sowie den Essig und den Limettenabrieb hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.
6. Kurz vor dem Abfüllen in die Gläser, den Whisky zugeben und die ganze Sauce mit einem Pürrierstab ordentlich aufmischen, so dass eine dünne, leicht sämige Sauce herauskommt.
7. Bei Bedarf mit einem Küchensieb vor dem Abfüllen die noch heiße Sauce klären, um so die Kerne zurückzuhalten (dies ist nicht erforderlich, ist aber bei z.B. einer Wiederverwendung von Tabasco-Gläsern durchaus sinnvoll - *verstopft weniger*).
8. Die Saucengläser jetzt sofort kopfüber in ein kaltes Wasserbad stellen und nach dem abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Saucen sollten einige Wochen so haltbar sein. Guten Appetit wünscht das Chililand...

Rezepte auch unter: www.chililand.de