



Umlands Habanero Sauce

Zutaten:

- 1 Habanero oder andere sehr scharfe Chilischote (ohne Kerne in schmale Streifen schneiden)
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 TL frischen Ingwer, geschält und gewürfelt
- 1 EL Senfkörner gemahlen
- 1-2 TL Meersalz
- 1 Msp. Cumin (jetzt wirds arabisch)
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- ½ TL Minze gehackt (frisch oder Pulver)
- 1 Avocado, geschält und gewürfelt
- 3 EL ÖL (z.B. Zitronenöl) oder anderes Öl
- 1 EL Zucker
- 6 EL Maracuja Sirup (oder anderen Sirup, frische Mango etc.. geht auch)
- ca. 6-7 EL Essig (> 5 % Säure)
- ca. 170-200 ml Wasser
- ausgekochte Marmeladengläser

Und wie mache ich daraus eine Sauce?

1. Zwiebeln und Knoblauch in Öl kurz anschwitzen, ablöschen mit ca. 100 ml Wasser
2. Avocado, Ingwer und Chili zugeben, mit Essig ablöschen
3. Gemahlener Senf, Salz, Minze und Cumin dazugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen und mit dem Rest Wasser in gewünschte Konsistenz bringen
4. Zum Schluss Sirup und Zucker mit aufkochen lassen
5. 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 hört sich schärfer an als sie ist, wer natürlich mehr Power möchte nimmt ein paar Schoten mehr und lässt die Kerne einfach mit in der Sauce...

Die Haltbarkeit sollte im Kühlschrank mindestens ca. 6 Monate in jedem Falle sein.

Guten Appetit wünscht das Chililand...

Rezepte auch unter: www.chililand.de