

Chilisoße süß - scharf

Dieses Rezept Chilisoße süß – scharf ist eine Rezeptidee für eine leicht dickliche süß-sauer-scharfe Chilisoße, welche sowohl zum Dippen, für ein Fondue, zum Verfeinern von Asiatischen Gerichten, zum Bestreichen von Geflügel – oder Fleischstücken und vor allem als leckere Soße zum Dippen für knusprige Hähnchenflügel(Chicken Wings) oder andere gebratene oder gegrillte Fleisch – oder Fischarten, mit dem angenehmen Nebeneffekt, dass keine Geschmacksverstärker, verwendet werden.



Zutaten: für für 16 EL Chilisoße

250 g Johannisbeergelee
2 EL Zitronensaft
2 EL Essig
1 TL Salz
1 – 2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück frischen Ingwer (8 g)
1 frische rote Chilischote
1 rote Paprikaschote

Zubereitung:

Die Zubereitung ist einfach, dabei hat man die Möglichkeit die Chilisoße nach eigenem Geschmack mit zusätzlichen Gewürzen, oder je nach Geschmack mit mehr Schärfe, oder Säure zu verfeinern.

Zuerst das **Johannisbeergelee** aus Eigenproduktion oder gekauft in einen Kochtopf geben. Zitronensaft, Salz und Essig unterrühren. Knoblauchzehen schälen, hinzu pressen, frischen Ingwer schälen in sehr kleine Würfel schneiden, oder statt frischen Ingwer eine große Messerspitze Ingwerpulver dazu nehmen. Rote Chilischote und rote Paprikaschote halbieren, jeweils das Kerngehäuse und die hellen Häute entfernen, anschließend in kleine Stücke schneiden.

Das ganze Gemüse mit in den Kochtopf geben und unter Rühren erwärmen, damit sich das Johannisbeergelee auflöst.

Anschließend den ganzen Topfinhalt langsam etwa 25 – 30 Minuten weiter köcheln lassen. Danach die Chilisoße mit einem Stabmixer etwas pürieren. Wenn notwendig, die Chilisoße nun nach eigenem Geschmack mit Chilipulver, ein paar Tropfen Tabasco, eventuell etwas Zitronensaft nachwürzen, in eine kleine Schüssel oder ein Glas mit Schraubdeckel umfüllen und erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank lagern, dadurch bleibt die süße Chilisoße, bei unverändert gutem Geschmack, mindestens 1 Woche haltbar.

Kalorienangaben

Ein großer EL Chilisoße süß – scharf hat ca. 30 kcal und unter 0.1 g Fett

