



Höllisch gut! – Grüne Sriracha-Sauce

Was ist grün und ein echter Bessermacher? Unsere Sriracha-Sauce aus grünen Peperoni ist herrlich schnell gemacht und schmeckt einfach wunderbar - und schön scharf!

Portionen

4 KLEINE FLASCHEN (À 180ML)

Kochzeit

30 MINUTEN

Zutaten

- 500 g Peperoni (scharf)
- 100 g Rohrzucker
- 6-8 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 200 ml Apfelessig

Anleitungen

1. Die Petersilie waschen und sporadisch trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen und die Stiele der Peperoni entfernen. Danach die Peperoni in grobe Stücke schneiden.

2. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren.

3. Die fertige Masse in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Dann für weitere 10-15 Minuten kochen lassen, bis die Sauce schön sämig ist. (Keinen Deckel auf den Topf setzen, dann geht das Reduzieren schneller!)

4. Nun die kochend heiße Sauce in sauber ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen und sofort fest verschrauben.

Rezept Hinweise

Wir haben scharfe Peperoni benutzt und fanden die Sauce damit scharf genug. Wenn Ihr eher hartgesotten seid, versucht mal das Rezept mit Habaneros oder Ghost-Peppers zu ergänzen.