

Grüne Sriracha-Sauce



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.