

## Chili-Sauce süß-sauer



- 1-2 scharfe rote Chilis
- 2 mittelscharfe rote Chilis
- ½ roter Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 60ml Reis- oder Weißweinessig
- 1 EL Sojasauce
- ½ TL Salz
- 180 ml Wasser
- 100g Rohrzucker
- 1 EL Mais- oder Erdäpfelstärke

Chilis und Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Knoblauch, Reisessig, Sojasauce, Salz und Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren.

Mixtur in einen Topf gießen, Zucker einrühren und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und für ca. 3 Minuten einkochen lassen.

In einem kleinen Gefäß die Stärke in 2EL Wasser auflösen. In die Sauce rühren und weitere 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.