

Hot Sauce

Feurig. Fruchtig. Knallorange. Selbstgemachte Chili Sauce ist einfach die beste. Wir kochen unsere Hot Sauce regelmäßig auf Vorrat ein. So haben wir immer eine Flasche parat, um unseren Gerichten den richtigen Kick Schärfe zu geben. Mein Geheimtipp: Apfelessig!



Hot Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (14 Portionen | insgesamt circa 700 Milliliter): 700 Gramm Tomaten | 150 Gramm Zwiebeln | 125 Milliliter Apfelsaft | 74 Milliliter Apfelessig | 30 Gramm rote Chillies | 20 Gramm Zucker | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Salz



Hot Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Tomaten waschen und das Kerngehäuse entfernen. 2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. 3. Chillies ebenfalls grob hacken und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten. 4. Tomatenwürfel, Apfelsaft, Apfelessig, Zucker und Salz hinzugeben und zusammen aufkochen. 5. Hot Sauce 30 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und passieren. 6. Hot Sauce zurück in den Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. 7. Zum haltbar machen, Sauce bei 100 Grad erhitzen 90 Minuten einkochen lassen (bitte beachte hierzu auch die genauen [Einkoch-Vorgaben](#)).

Dir gefällt mein Rezept? Dann entdecke jetzt noch mehr [amerikanische Rezepte](#) und [mexikanische Rezepte](#) sowie weitere [Saucen](#) und [Dips](#)!

Nährwerte/Portion: 24 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 4,6 Gramm Kohlenhydrate | 0,7 Gramm Eiweiß