Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.



Sweet-Chili-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Schälchen | 8 Portionen): 4 große Chillischoten | 6 Knoblauchzehen | 200 Gramm Zucker | 120 Milliliter hellen Essig | 1 Esslöffel Salz | 2 Esslöffel Stärke (zum Einkochen Kartoffelstärke) | 4 Esslöffel Wasser



Sweet-Chili-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Knoblauchzehen schälen und den Strunk von den Chilies entfernen. 2. Knoblauch und Chilies in einem Mixer oder Küchenhäcksler fein hacken. Chillies 3. Chili-Knoblauch-Masse mit Essig, Zucker und Salz aufkochen. 4. Währenddessen Stärke in Wasser auflösen. 5. Stärke in die Chilisauce einrühren und köcheln lassen, bis die Sauce andickt. 6. Chili-Sauce erkalten lassen und servieren oder in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser bzw. Flaschen füllen und 90 Minuten bei 100 Grad einkochen (bitte beachte dazu auch meine Einkochhinweise).

Passt hervorragend zu: Frittierte Frühlingsrollen! Jetzt noch mehr asiatische Rezepte und mehr Rezepte mit Chilies entdecken!

Nährwerte/Glas: 138 Kalorien | 0,6 Gramm Fett | 28,7 Gramm Kohlenhydrate | 1,3 Gramm Eiweiß