

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 Küchenhäsksler fein hacken. Chillies 3. Chili-Knoblauch-Masse mit Essig, Zucker und Salz aufkochen. 4. Währenddessen Stärke in Wasser auflösen. 5. Stärke in die Chilisaucce 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