

Chilisoße süß-sauer



Schmeckt wie beim Chinesen. Passt zu Frühlingsrollen, Chicken Wings oder Gebrilltem

Zutaten:	Zubereitung:
120 g Chilischoten	mit Handschuhen halbieren, entkernen. Die Schoten sehr fein hacken oder im Thermomix pürieren
60 g junger Knoblauch	sehr fein hacken. Das Gemüse beiseite stellen..
300 ml kaltes Wasser	und
200 ml Weinessig	in einen Topf geben
2 gestrichene Eßl Reisstärke-Mehl	in wenig Wasser auflösen, zugeben und unter rühren mit einem Schneebesen aufkochen
500 g Zucker	unterrühren
70 g Tomatenmark (ca. 1/3 Tube)	unterrühren. Jetzt das Gemüse zugeben und alles erhitzen. 15 Min sprudelnd kochen lassen und heiß in gut gespülte Flaschen füllen. Sofort

	gut verschließen. Die Chili-Soße dickt erst in der Flasche beim Abkühlen richtig ein.
--	---

Tipp: Als Gläser nehme ich immer gerne alte Smoothie-Flaschen oder kleine Schnaps-Flaschen.