

Zutaten für 5 Personen:

- 3 ST Thai Chilischoten
- 2 ST Rote scharfe Peperoni
- 2 ST Knoblauchzehen
- 1 EL Limettensaft, frisch pressen
- 90 ml Balsamicoessig, weiß
- 90 g Zucker
- Salz

Herstellung:

1. Chilischote und Peperoni waschen, teilen, den grünen Stiel rausschneiden und grob schneiden. Knoblauch schälen und vierteln. Limette halbieren, den Saft auspressen.
2. In einem Topf bei mittlerer Hitze, - Wasser, Zucker und Salz langsam zum Kochen bringen bis alles gelöst ist.
3. Chilischote, Peperoni und Knoblauch fein hacken oder im Mini-Zerkleinerer pürieren und in den Topf geben. Essig und Saft hineingeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Die noch heiße Sauce in sterilisierte Gläser füllen.

TIPPS:

- Die Menge von Chilis, Peperoni und Knoblauch kann jeder nach Belieben variieren.
- Übrig gebliebene Sauce lässt sich einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

