

Scharfe Chili-Tomatensoße



Eine scharfe Chili-Tomatensoße, die so schön von innen wärmt und voller Aroma steckt

Unser heutiges Einmachrezept bringt ordentlich Temperament in herzhaftere Herbstgerichte. Die scharfe Chilisaucen schärft und aromatisiert Soßen, Suppen, Eintöpfe, Nudel- und Reisgerichte. Zudem ist die Zubereitung leicht und geht schnell. Allerdings ist im Umgang mit den scharfen Früchten vorsichtiges Arbeiten angesagt. Ich trage dabei immer Küchenhandschuhe. Wer sich schon mal mit Chilifingern ins Gesicht oder gar in die Augen gefasst hat, weiß, wie stark das brennt. Handschuhe helfen da.

Doch genug gewarnt, hier nochmal meine wärmste Empfehlung unserer aromatisch-scharfen Chili-Tomatensoße.

Zutaten

- 200 g Chili (z.B. Thai-Chili)
- 100 ml Apfelsaft oder Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Essig
- 1 EL Honig oder Zucker
- 1 TL Salz

Zubereitung

Chilis waschen und den grünen Stielansatz abschneiden. Chilis fein schneiden.

Alle Zutaten (außer Tomatenmark) in einem kleinen Topf aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln.

Tomatenmark zugeben und noch eine Minute rührend köcheln.

Heiß in Gläschen abfüllen und verschließen.

Tipp: die scharfe Chilisaucе schärft und aromatisiert Soßen, Suppen, Eintöpfe, Nudel- und Reisgerichte.