

Hot sweet ChilisaUCE

Zutaten für ca. 4 dl

200 ¹	g	Peperoncini	Entkernen und in 1-2 mm Würfelchen schneiden.
30	g	Chilischoten	Entkernen und in 1-2 mm Würfelchen schneiden.
50	g	Ingwerwurzel	Schälen und in 1-2 mm Würfelchen schneiden.
4		Knoblauchzehen	Auspressen
½	TL	Salz	
400	g	(Roh-) Zucker	
4	dl	Apfelessig	
1	L	Wasser	

Alle Zutaten in einer weiten Pfanne aufkochen und 60-70 Minuten offen köcheln lassen. Die Sauce sollte etwas sämig werden (Gelierprobe).

Bei Bedarf etwas nachsalzen.

Heiss in Einmachgläser abfüllen und später geniessen!

¹ Peperoncini, Chili und Ingwer ungerüstet gewogen