

Scharfe 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 Chilisauce schärft und aromatisiert Soßen, Suppen, Eintöpfe, Nudel- und Reisgerichte.