

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Blutorangen-Ananas ChilisaUCE (🌶️)

Zutaten: (Für ca. 15 kleine Gläser à 235 ml)

- 1 kg Orangen, 2 Ananas, 80 g Chili-Mix, 8 Knobizehen, 2 Zwiebeln,
- 60 g Ingwer, 250 g Zitronen, 2 EL Salz, Öl, 250 ml weißer Balsamico,
- 1 rote Paprika, 300 g Zucker, 400 g Gelierzucker, 30 g Speisestärke,
- 300 ml Blutorangensaft, 2 EL Kurkuma

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobli u. Ingwer klein würfeln. Chili mit Kernen u. Paprika grob schneiden. Ananas schälen, Fruchtfleisch grob würfeln. Zitronen auspressen, Fruchtfleisch zum Saft geben. Orangen schälen, die Filets heraustrennen. Stärke mit Saft anrühren.



2. Zwiebeln, Knobli, Chili, Ingwer u. Paprika in einem großen Topf mit Öl andünsten. Balsamico, Zucker, Zitronensaft, Ananas, Orange mit Saft zugeben, aufkochen. Salz u. Kurkuma einrühren. Ca. 30 Min. kochen dann pürieren. Stärke mit etwas Wasser anrühren u. zugeben, unter Rühren einköcheln lassen, bis die Sauce dickt.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Eingekochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 1 Std. umdrehen u. 1 Woche ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Zu gebackenen Chicken-Nuggets genießen!

