

# Kochen mit Klaus

## Fondue-Dips - leicht gemacht:

### Honigmelone-Mango ChilisaUCE (🌶️🌶️)

**Zutaten:** (Für 10-14 Gläser à 235 ml)

- 4,2 kg Honigmelonen, 2 reife Mango, 150 g Chili, 2 EL Salz, Öl,
- 2 Zwiebeln, 50 g Ingwer, 8-10 Knobizehen, 2 gelbe Paprika,
- 250 ml Apfelessig, 750 ml Mangosaft, 300 g Zucker, 5 Limetten,
- 2 EL Kurkuma, 30 Minzblätter, Stärke zum dicken

#### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Mango u. Ingwer schälen. Zwiebeln, Paprika, Chili grob schneiden, Ingwer u. Knob klein würfeln. Limetten halbieren, auspressen, Fruchtfleisch zum Saft geben. Mangos am Kern in Würfel schneiden, dann abtrennen. Melonen vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden, Ränder entsorgen.



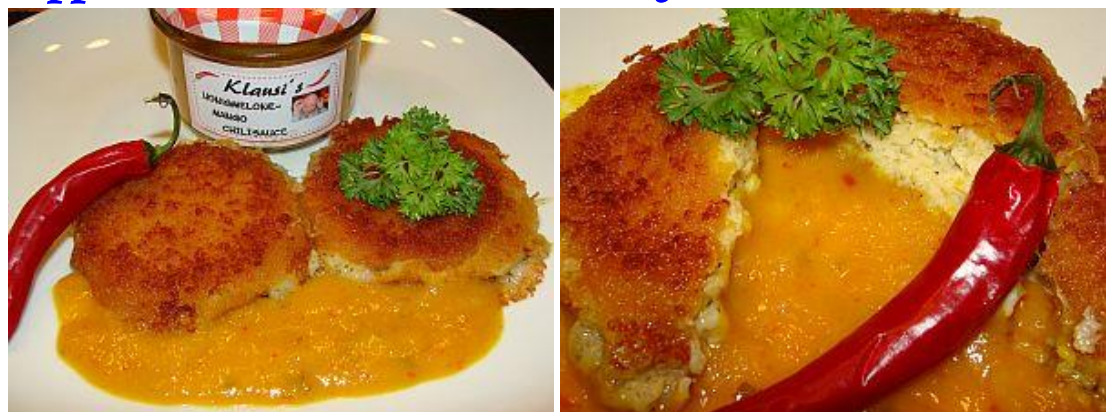
2. Gemüse im heißen Öl in einem großen Topf andünsten, ½ Früchte zugeben, mit Essig u. Saft ablöschen. 30 Min köcheln lassen, dann pürieren. Mit Salz u. Kurkuma würzen. Stärke mit Wasser verrühren, einrühren, aufkochen u. unter Rühren köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird. Minze klein schneiden u. unterheben.



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



*Tipp des Chaoten: Auch lecker zum Grillen oder Raclette!*



Erstellt von Klaus am 03.08.2024