

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Hot Lemon Drop Chilisauce (🌶️+)

Zutaten: (Für 4 Gläser + 1 kleines)

- 2 reife Mango, 4 gelbe Paprika, 160 g Lemon Drop Chilis, 1 TL Salz,
- 25 g Ingwer, 300 ml weißer Balsamico, 2 Schalotten, 50 g Senf,
- 350 g brauner Zucker, 5 Limetten

Zubereitung:

1. Schalotten schälen, klein würfeln, mit Essig vermengen u. 1 Woche abgedeckt kühl marinieren lassen. Ingwer fein, Paprika u. Chili grob würfeln. Mango schälen u. am Kern in Würfel schneiden. Zwiebeln abgießen, Sud auffangen. Limetten halbieren, auspressen, Fruchtfleisch zum Saft geben.



2. Paprika, Mango, Chili, Ingwer, Senf, Zwiebelsud, Zucker u. Limettensaft in einen Topf geben, kurz durchrühren u. erhitzen. Salz zufügen. Ca. 40 Min. durchkochen dann pürieren. Unter Rühren noch 30 Min. einköcheln lassen.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Eingekochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 30 Min. umdrehen u. mind. 1 Woche ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Zu Frühlingsrollen genießen!

Auch lecker zum Grillen oder Raclette!

