

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Hot Mango-Chili-Sauce (🌶️🌶️🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 11-12 kleine Gläser)

- 3 reife Mangos, 1 Ananas, 8 Knobizehen, 3 Zwiebeln, 60 g Ingwer,
- 7 rote, 3 gelbe & 2 grüne Chili, 60 g Ingwer, 500 ml Apfelessig,
- 5 EL Rapsöl, 3 EL Salz, 2 Zitronen, 500 g Zucker, 100 ml Wasser,
- je 1 EL Kurkuma & Curry, 2 TL Kreuzkümmel, 25 Minzblätter

Zubereitung:

1. Gemüse u. Früchte schälen. Ananas mittel würfeln. Mango am Kern in Würfel schneiden u. abtrennen. Peperoni mit Kernen, Zwiebeln Knobli u. Ingwer mittel schneiden. Zitronen auspressen, Saft auf-fangen, Fruchtfleisch zum Saft geben. Minze klein hacken.



2. Zwiebeln, Knobli, Ingwer u. Chili in einem großen Topf mit Öl glasig dünsten. Ananas, Mango, Essig, Wasser, Zucker, Zitronensaft zugeben u. aufkochen. Kurkuma, Curry u. Kreuzkümmel einrühren. 30 Min. kochen, dann pürieren. Unter Rühren noch 30 Min. einköcheln lassen. Minze 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. mind. 1 Woche ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Zu gebackenen Goudaringen genießen!

