

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Kaktusfeigen-Mango-Chilisauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Gläser)

- 3 rote Paprika, 250 g Chili-Mix, 50 g Knobizehen, 3 TL Salz,
- 460 g Zucker, 2 reife Mango, 1 kg reife Kaktusfeigen, 250 ml Essig,
- 800 ml Wasser

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika u. Chili mittel, Knobi fein würfeln. Feigen längs halbieren u. das weiche Innere mit einem Löffel entnehmen. Mango schälen u. Fruchtfleisch am Kern in Würfel schneiden.



2. Wasser u. Essig in einen Topf geben, Paprika, Chili, Knobi u. Fruchtfleisch der Feigen u. Mango zugeben u. aufkochen, 20 Min. köcheln lassen. Masse pürieren, Zucker, Salz einrühren, wieder pürieren u. 2-3 Std. unter Rühren sämig einköcheln lassen.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Eingekochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 1 Tag umdrehen u. mind. 2 Wochen ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Hier zu Knusper-Mozzarella-Sticks.
Auch lecker zum Grillen oder Raclette!



Erstellt von Klaus am 20.10.2023