

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Ananas-ChilisaUCE (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Gläser)

- 3 gelbe Paprika, 250 g Chili-Mix, 50 g Knobizehen, 450 g Zucker,
- 3 TL Salz, 1 Ananas, 2 Dosen Ananaswürfel, 250 ml Essig, 1 l Wasser

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Grün entfernen. Paprika u. Chili mittel, Knobi klein würfeln. Frische Ananas in Würfel schneiden.



2. Paprika, Chili, Knobi u. Ananas (+Würfel mit Saft) in einen Topf geben, Wasser u. Essig zugeben u. aufkochen, 20 Min. köcheln lassen. Masse mit einem Zauberstab pürieren, Zucker, Salz einrühren, nochmals 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 Frischkäse-Nuggets, aber auch lecker zum Grillen oder Raclette!

