

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Chilisauce (🌶️)

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 Zwiebel, 1 rote Spitzpaprika, 2 rote Chilis, 150 g Ketchup, Pfeffer,
- Salz, Öl, 20 ml Sojasauce, 35 g brauner Zucker, 1 EL Tomatenmark,
- 450 ml Bourbon Whiskey, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u, Chili fein, Paprika klein würfeln u. alles in heißem Öl weich dünsten. Abkühlen lassen.



2. Ketchup mit Zucker, Sojasauce, Whiskey u. Tomatenmark in einer Schüssel gut verrühren. Gemüse mit Petersilie unterheben, mit Salz u. Pfeffer würzen. Sauce abgedeckt über Nacht kühl stellen.



3. Chilisauce in eine Servierschüssel füllen u. mit frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

