

# Kochen mit Klaus

## Fondue-Dips - leicht gemacht:

### Klausis Kaki-Chilisauce (🌶️ +)

#### Zutaten: (Für 4 Gläser)

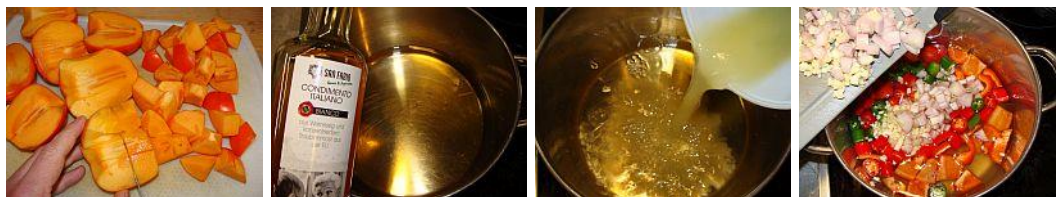
- 1 rote Paprika, 3-4 Schalotten, 100 g rote & grüne Chili,
- 40 g Knobizehen, 1 TL Salz, 250 g brauner Zucker, 5 reife Kaki,
- 2 Zitronen, 250 ml weißer Balsamico, 400 ml Wasser

#### Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. Zitronen halbieren, auspressen, Saft auffangen, Fruchtfleisch zum Saft geben. Paprika u. Chili mittel, Schalotten u. Knobis klein würfeln. Kaki längs vierteln, Grün entfernen, Frucht in Stücke schneiden.



2. Wasser u. Essig in einen Topf geben, Paprika, Chili, Schalotten, Knobis u. Kaki zugeben u. aufkochen, 20 Min. köcheln lassen. Masse mit einem Stabmixer pürieren, Zucker, Salz einrühren, wieder pürieren u. 2 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 Mini-Backcamembert. Geil!*  
*Auch lecker zum Grillen oder Raclette!*

