

# Kochen mit Klaus

## Fondue-Dips - leicht gemacht:

### Klausis Thai-Sweet Chilisauce (🌶️)

#### Zutaten: (Für 4 Gläser)

- 500 g Paprika-Mix, 200 g Chili-Mix, 50 g Knobizehen, 3 TL Salz,
- 600 g Zucker, 3 reife kleine Mango, 250 ml Essig, 1 l Wasser

#### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika u. Chili mittel, Knobi fein würfeln. Mango schälen u. klein würfeln.



2. Paprika, Chili, Knobi u. Mango 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 köcheln lassen, bis die Konsistenz sämig ist.



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:

*Schmeckt saulecker zu Knusper-Garnelen...!*

