

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Pfirsich-Ananas Chilisauce (🌶️)

Zutaten: (Für 10-11 kleine Gläser à 235 ml)

- 1 große Dose Pfirsiche, 90 g Chili-Mix, 7 Knobzehen, 3 Zwiebeln,
- 1 Ananas, 2 rote Paprika, 50 g Ingwer, 375 g Zitronen, 2 EL Salz, Öl,
- 250 ml weißer Balsamico, 200 g br. Zucker, 300 g Gelierzucker,
- 100 ml Wasser, 2 EL Kurkuma

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Ananas schälen, Fruchtfleisch grob würfeln. Chili mit Kernen u. Paprika grob, Zwiebeln, Knobli u. Ingwer klein schneiden. Zitronen auspressen, Fruchtfleisch zum Saft geben.



2. Zwiebeln, Knobli, Ingwer u. Paprika in einem großen Topf mit Öl andünsten. Balsamico, Zucker, Zitronensaft, Ananas, Pfirsiche mit Saft, Wasser u. Chili zugeben, aufkochen. Salz u. Kurkuma einrühren. Ca. 30 Min. kochen dann pürieren. Unter Rühren einköcheln lassen, bis die Sauce dickt.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Einkochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 1 Std. umdrehen u. mind. 1 Woche ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Zu Chicken-Sticks genießen...

Auch lecker zum Grillen oder Raclette!

