

Milde Chili Sauce

Kategorien: Sauce, Küche, Kalt, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Tomaten
2		Anaheim Chilies (grosse, grüne, mittelscharfe)
1	groß.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
3/4	Tasse	Zucker
1	Essl.	Salz
1 1/2	Tassen	Apfelessig
3/4	Teel.	Zimt, gemahlen
3/4	Teel.	Nelken, gemahlen
1/2	Teel.	Ingwer, gemahlen

Anleitung:

Anaheim Chilies sind recht grosse, grüne, milde bis mittelscharfe Chilies. In türkischen Läden gibt es ähnliche (die langen, spitzen Paprika). Tomaten vierteln und entkernen. In einem Mixer Tomaten, Chilies, Zwiebel und Knoblauch pürieren. In eine grosse Pfanne füllen und Zucker, Salz, Essig und Gewürze zugeben. Auf kleiner Flamme unter häufigem Rühren eindicken lassen, bis die Menge sich auf ca 1 l reduziert hat (ca 1 1/2 h).

Abkühlen lassen.