



Sweet-Chili-Sauce Rezept

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Peperoni Mix	3 St.
Knoblauchzehen	4 St.
Ingwer, frisch	20 g
Brauner Zucker	150 g
Essig	3 EL
Wasser	250 ml
Speisestärke	1 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. Von dem Peperoni Mix grüne Peperoni aussortieren und anderweitig verwenden. Peperoni waschen, Grün entfernen und samt Kernen in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Ingwer schälen und hacken.
2. In einem hohen Gefäß Peperoni, Knoblauch und Ingwer fein pürieren. In einem Topf Peperonipüree, Zucker, Essig und 250 ml Wasser vermischen. Topf auf niedriger Stufe erwärmen und zugedeckt ca. 20 Min. einkochen lassen.
3. In einer Schüssel Stärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und in die Sauce geben. Auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. dicklich einkochen. Sweet-Chili-Sauce mit Salz abschmecken und noch heiß in eine sterile Flaschen (250 ml) füllen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt zum Beispiel [Glasnudelsalat mit gebratenen Schnitzelstreifen und Erdnüssen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	668 kcal
Kohlenhydrate	169 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g