

Cowboy Candy

Feuriges Cowboy Candy mit Jalapeños

Wer es scharf und feurig mag, wird Cowboy Candy lieben. Die Idee dazu habe ich bei YouTube gefunden. Nachdem unsere Jalapeño Ernte recht üppig ausfiel, war ich auf der Suche nach Rezept-Ideen. Da ich unheimlich gerne scharf essen, klang Cowboy Candy nach einer interessanten Idee. Da ich nur rote und grüne Jalapeños hatte, habe ich noch gelbe Fire Flame Chilis dazu getan, was im Nachhinein betrachtet nicht ganz schlau war. Denn die gelben Chilis sind richtig über scharf und dementsprechend war auch das Ergebnis Grenzwertig. Hier sollten also definitiv nur Chilis verwendet werden, die man auch problemlos so essen kann.

Da die in Zuckersirup gekochten Chilis für etwa zwei Wochen ziehen müssen, ist bei diesem Rezept ein wenig Geduld gefragt. Mit nicht ganz so scharfen Chilis lohnt sich das Warten aber auf jeden Fall. Mit relativ milden Jalapeños hat man hinterher wirklich leckere eingelegte Chilis, die geschmacklich einfach mal was ganz anderes sind.

Bunte Jalapeños in Zuckersirup

Für die Cowboy Candys zuerst die Jalapeños in etwa 0,5 cm

breite Ringe schneiden. Den Zucker zusammen mit dem Essig in einen Topf geben und kräftig aufkochen lassen. Für etwa 5-6 Minuten köcheln lassen. Die Jalapeños in den Zuckersirup geben und das Ganze nochmal kräftig aufkochen lassen. Die Gewürze dazu geben und für etwa 3-5 Minuten köcheln lassen.

Die Jalapeños aus dem Sirup nehmen und in ein sauberes Glas füllen. Den Zuckersirup noch einmal ordentlich aufkochen lassen und direkt über die Jalapeños ins Glas gießen. Das Glas fest verschließen und für etwa 14 Tage ziehen lassen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BEILAGEN
