

Blueberry Apple Hot Sauce

Blueberry Apple Hot Sauce

Wer es feurig mag, wird diese Blueberry Apple Hot Sauce lieben. Die Sauce ist durch die Heidelbeeren und die Äpfel super fruchtig, hat aber durch die Chilis, auch eine gute Schärfe. Durch die Heidelbeeren, die lila Chilis und die roten Zwiebeln, bekommt die Chili Sauce außerdem eine wirklich tolle Farbe. Besonders gut passt dies Sauce zu Rindfleisch, oder auch Wild.

Die Chilis die ich verwendet habe sind von einer Aurora Chili, welche ich selbst angepflanzt habe. Ob es lilafarbene Chilis im Supermarkt gibt, weiß ich leider nicht. Meine Heidelbeeren waren tiefgefroren. Anstelle dieser, könnt ihr aber auch frische Heidelbeeren verwenden. Die Zuckermenge könnt ihr wie immer nach Belieben reduzieren. Wir mögen scharfe Saucen relativ süß, das ist aber sicherlich Geschmackssache. Bei den Gewürzen könnt ihr wie immer variieren und die Gewürze verwenden, die ihr am liebsten mögt. Die feine Zimt-Note macht sich aber recht gut.

Fruchtige Chili Sauce mit Heidelbeeren, Apfel & Knoblauch

Für die Blueberry Hot Sauce zuerst Zwiebel, Chilis und Knoblauch grob kleinschneiden. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Chilis und Knoblauch im heißen Öl gleichmäßig anschwitzen. Die Äpfel und die Heidelbeeren dazu geben und kurz mit anbraten. Mit dem Wasser und dem Essig ablöschen und gut verrühren. Den Zucker, einen Spritzer Zitronensaft, die Zimtstangen und das Salz dazu tun, miteinander verrühren und einmal aufkochen lassen.

Bei niedriger Hitze für gute 60 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Ein weiteres mal aufkochen lassen und noch heiß in Gläser oder Flaschen abfüllen.

□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIPS & SAUCEN

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
