

Habanero Melon Hot Sauce

Feurige Habanero Melon Hot Sauce

Die nächsten Habaneros waren reif und mussten verarbeitet werden. Da ich schon einiges an Chilis eingefroren habe, habe ich aus diesen Habaneros eine feurige Habanero Melon Hot Sauce gemacht. Die Sauce ist schön fruchtig geworden und hat eine ordentliche Schärfe. Für etwas weniger Schärfe, solltet ihr die Kerne und die weißen "Häutchen" der Habaneros entfernen. Durch die überwiegend gelben/orangen Zutaten, erhält die Habanero Sauce außerdem eine tolle Farbe.

Die verwendeten Habaneros und die Melonen waren aus unserem eigenen Anbau. Beides findet ihr aber sicherlich auch in gut sortierten Supermärkten, oder Discountern. Die Zuckermenge könnt ihr 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. Der Sternanis und die Zimtstange passten hier für unseren Geschmack sehr gut.

Fruchtige Habanero Sauce mit Cantaloupe

Melone, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch

Für die fruchtige Habanero Sauce zuerst die Melone, Zwiebel, Paprika, Habaneros und Knoblauch grob in Stücke schneiden. Für etwas weniger Schärfe, die Kerne und die weißen "Häutchen" der Habaneros entfernen. Dann das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Chilis und Knoblauch in das heiße Öl geben und gleichmäßig anschwitzen. Die kleingeschnittene Melone dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Das Wasser, den Essig, Zucker und die Gewürze hinzufügen, einmal aufkochen und bei niedriger Hitze für etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen. Den Sternanis und die Zimtstange herausnehmen und das ganze fein pürieren. Anschließend wieder zurück in den Topf gießen und noch einmal aufkochen. Für weitere 5-10 Minuten sanft köcheln lassen und noch heiß in Flaschen oder Gläser abfüllen.

□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIPS & SAUCEN

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
