

Habanero Passion Fruit Hot Sauce

Habanero Passion Fruit Hot Sauce

Es ist wieder Zeit für ein Hot Sauce Rezept. Heute gibt es eine feurige Habanero Passion Fruit Hot Sauce mit Maracuja, Mandarinen und gelben Habaneros. Auch diese Hot Sauce ist ordentlich scharf, durch das Maracuja Püree und die Mandarinen, aber auch richtig schön fruchtig. Für etwas weniger Schärfe, könnt ihr die Kerne und die weißen "Häutchen" der Habaneros entfernen. Dabei solltet ihr im besten Fall Handschuhe tragen und euch damit nicht ins Gesicht fassen, denn das kann schmerzhaft sein.

Die verwendeten Habaneros waren aus unserem eigenen Anbau. Habaneros kann man aber vielleicht auch in gut sortierten Supermärkten kaufen. Alternativ einfach andere gelbe Chilis verwenden. Die Mandarinen waren ebenfalls frisch. Diese könnte man aber wahrscheinlich auch durch welche aus der Dose ersetzen. Mein Maracuja-Püree war tiefgefroren, ohne Zuckerzusätze und aus dem Supermarkt. 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. Ich habe diesmal Koriandersaat, Kreuzkümmel, Salz und Zucker verwendet.

Fruchtige Chili Sauce Habaneros, Maracuja & Mandarinen

Für die Hot Sauce zuerst die Zwiebeln, Paprika, Habaneros und Knoblauch grob in Stücke schneiden. Mandarinen schälen und grob in Stücke teilen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Chilis und Knoblauch in das heiße Öl geben und gleichmäßig anschwitzen. Mandarinen dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Das Maracujapüree, Wasser, Essig, Zucker und Salz hinzufügen, einmal aufkochen und bei niedriger Hitze für etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen. Anschließend fein pürieren, 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
