

Persimmon-Orange-Hot Sauce

Persimmon-Orange-Hot Sauce

Und schon wieder eine Chili Sauce. Eine fruchtige Persimmon-Orange-Hot Sauce mit frischen Kakis, Tomaten, Paprika und Knoblauch. Super lecker und schön scharf. Da ich zur Zeit viele frische Chilis habe die verarbeitet werden müssen, wird es nun wohl öfter Rezepte für scharfe Saucen geben. Da ich die Kombi von scharf und fruchtig mag, habe ich diesmal unter anderem Kakis verwendet. Die waren schon sehr reif und mussten dringend verarbeitet werden. So sind diese schlussendlich in der Sauce gelandet, was eine gute Entscheidung war, denn die Hot Sauce ist wirklich lecker geworden.

Die verwendeten Chilis (Cayenne, Ballito & Aurora) waren aus unserem eigenen Anbau. Hier könnt ihr jede rote Chili verwenden, einfach die nehmen, die euch schmeckt. Die restlichen Zutaten wie die Kakis, die Paprika, Tomaten usw. waren alle frisch. 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 Kardamom, Sternanis und Kurkuma verwendet.

Fruchtige Chili Sauce mit Kakis, Tomaten, Paprika & Orangensaft

Für die Hot Sauce zuerst die Kaki Früchte, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Chilis und Knoblauch grob in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Chilis und Knoblauch in das heiße Öl geben und gleichmäßig anschwitzen. Kakis und die Tomaten dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Den Orangensaft, das Wasser, Essig, Zucker und die Gewürze hinzufügen, einmal aufkochen und bei niedriger Hitze für etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen. Sternanis und Kardamom entfernen und anschließend fein pürieren. Die Sauce zurück in den Topf gießen und noch einmal aufkochen. Für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen und noch heiß in Flaschen oder Gläser abfüllen.

□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIPS & SAUCEN

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
