

# Pineapple Lemon Drop Hot Sauce

## Pineapple Lemon Drop Hot Sauce

Da ich schon wieder viele Chilis ernten konnte, gibt es heute mal wieder ein Rezept für Hot Sauce. Dieses mal habe ich eine Pineapple Lemon Drop Hot Sauce für euch. Diese ist zwar gut scharf, durch die Ananas und die Äpfel aber auch schön fruchtig. Ich liebe die Kombination aus scharf, süß und fruchtig und freue mich jedes mal über eine neue Chili Sauce. Bei dieser Sauce habe ich einige Lemon Drop Chilis mit Ananas, Äpfeln, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer kombiniert. Daraus ist eine wirklich sehr leckere Hot Sauce geworden, die uns besonders zu Geflügel richtig gut geschmeckt hat.

Die verwendeten Lemon Drop Chilis waren aus unserem eigenen Anbau. Ob man diese so im Supermarkt kaufen kann, weiß ich leider nicht. Hier könnt ihr aber auch andere gelbe Chilis verwenden. Die Ananas war aus der Dose, so konnte ich gleich den Saft mit verwenden. Ansonsten könnt ihr natürlich anstelle dieser, auch frische Ananas verwenden. 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 außer Salz und Zucker keine weiteren Gewürze verwendet.

---

---

## **Exotische Hot Sauce mit Ananas, Apfel & Lemon Drop Chilis**

Für die Pineapple Hot Sauce zuerst die Ananas abgießen und gut abtropfen lassen. Dabei die Flüssigkeit auffangen und für später zur Seite stellen. Ananas in Ringen ggf. grob in Stücke schneiden. Apfel, Zwiebel, Paprika, Chilis und Knoblauch grob in Stücke schneiden. Den Ingwer fein reiben. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Chilis und Knoblauch in das heiße Öl geben und gleichmäßig anschwitzen. Die Ananas, Die Äpfel, und den Ingwer dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Den Ananassaft, das 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**

---

---

---

