

Sweet-Chili-Sauce selber machen

Zutaten für 4 mittelgroße Gläser oder Flaschen:

- 4 Chilischoten
- 1 EL Salz
- 360 ml Wasser
- 240 g Zucker
- 120 ml Reissessig
- 5 Knoblauchzehen
- 2 EL Speisestärke



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Chilischoten mit den Knoblauchzehen, dem Salz, dem Wasser, dem Zucker und dem Reissessig in eine hohe Rührschüssel und püriere sie. (*Thermomix 15 Sek. Stufe 6*)
2. Gib die Chili-Mischung in einen kleinen Topf. Lass sie 3 Minuten köcheln. (*Thermomix 100°C / Stufe 2 / 5 Min.*)
3. Verrühre die Stärke mit 4 Esslöffel Wasser und rühre sie unter die Chili-Mischung. Lass sie köcheln bis sie eindickt. (*Thermomix 100°C / Stufe 2 / 2Min.*)
4. Fülle die Sweet Chili Sauce noch heiß in saubere Flaschen oder Gläser.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

