Fruchtige süßsaure Chilisauce

Ein Rezept für eine fruchtige süßsaure Chilisauce von Josef Dirschl

Rezept:

- 7 kleine Habaneros orange Schärfe 10
- 1 Türkische Peperoni - Schärfe 1
- 2 Thaichilis - Schärfe 8
- 2 Apache Chilis - Schärfe 5
- 2 Mangos
- 1 ganze Ananas
- 2 Bananen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 kleine Zwiebel
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1 Eßlöffel Olivenöl
- 150 ml Apfelessig
- 500 ml Wasser
- 500 Gramm Rohrzucker
- 1 halber Teelöffel Ingwer gemahlen

Außerdem:

- Gläser zum befüllen

Anmerkung:
Damit es sich leichter mixt, kann man bei den Chilis oder auch bei den Bananen ein klein wenig von unserem bereit gestellte Wasser dazu geben. Es sollte aber nur soviel, wie unbedingt erforderlich, verwendet werden.

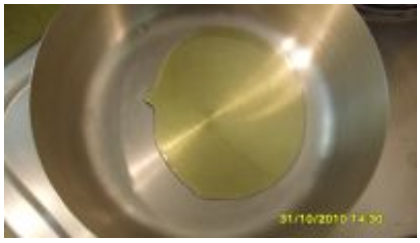
Zunächst achtet man darauf, dass alle Zutaten vorhanden sind. Hat man die angegebenen Chilisorten nicht zur Verfügung, kann man auch ähnliche Chilis mit der gleichen Schärfe benutzen.
Jetzt stellt man sich alle Zutaten die oben aufgelistet sind und auf dem Bild rechts oben zu sehen sind, auch so zusammen.
Jetzt beginnen wir, unsere Zutaten so vorzubereiten, wie wir diese für die Verarbeitung brauchen.
Dazu schneiden wir die kleine Zwiebel in ganz kleine Würfelchen, die Knoblauchzehen werden fein gehackt oder noch besser, durch eine Knoblauchpresse gedrückt.
Jetzt putzen wir die Chilis, entfernen die grob die Kerngehäuse, so wie auf dem Foto rechts zu sehen ist.
Nun pressen wir auch den Saft einer halben Zitrone aus und messen uns die 150 ml Apfelessig ab.
Dann schneiden wir uns die Mangos und die Ananas in kleine Würfel wie es auf dem Foto 3 zu sehen ist.
Nun schälen wir noch die Bananen und stellen sie uns mit dazu.

Jetzt geben wir die in kleine Würfel geschnittene Ananas in einen Mixer.
Die Ananas mixen wir damit zu Brei und kippen den Brei in Messglas oder ähnlichem wie auf dem Foto zu sehen.
Es sollten gemixt etwa 500 ml ergeben.
Dann mixen wir im gleichen Glas, ohne es auszuwaschen oder zu säubern, auch die gewürfelten Mangos darin.
Die zu Brei gemixten Mangos geben wir nun zu dem gemixten Ananasbrei dazu. Es sollten jetzt so um die 850 -950 ml sein.

Jetzt geben wir alle Chilisorten in einen Mixer, den in kleine Scheiben oder Würfel geschnittenen Knoblauch dazu ins Mix-Glas.
Dies mixen wir jetzt zu einem feinen Brei, wie Hier auf dem Foto zu sehen.

Jetzt nehmen wir uns eine Sauciere oder einen kleinen Topf und geben einen guten Eßlöffel Olivenöl dazu und lassen es langsam erwärmen.
Während die Sauciere langsam warm wird, schneiden wir uns die Bananenstücke in kleine Scheiben und nehmen uns vom Rohrzucker einen Eßlöffel voll und stellen uns diesen in einem kleinen Schälchen bereit.
Jetzt haben wir also die Bananenscheiben, den Rohrzucker und die klein geschnittenen Zwiebeln bereit stehen wie auf dem Foto 20 zu sehen.
So geben wir jetzt in die Sauciere zu dem erhitzen Olivenöl die klein geschnittenen Zwiebeln hinein, lassen sie kurz glasig werden (kurz anschwitzen) wie auf dem Foto rechts zu sehen.
Dies alles geschieht bei mittlerer Hitze.
Jetzt geben wir die Bananen dazu und streuen den Rohrzucker, wie auf dem Bild 24 zusehen, darüber.
Wir rühren die Bananen mit einem Kochlöffel ein wenig um, bis eine Konsistenz entsteht, wie auf dem Bild 25 zu sehen.
Jetzt geben wir diese Bananenmasse auch in einen Mixer und mixen sie auch zu einem Brei, wie auf dem Foto.

Jetzt stellen wir einen 5 bis 8 Liter Topf auf die Herdplatte und geben den Essig hinein.
Jetzt lassen wir alles erwärmen und geben, sobald der Essig leicht warm geworden ist, den Rohrzucker dazu...siehe Foto
Das ganze erhitzen wir jetzt und rühren ständig um, damit sich der Rohrzucker komplett auflöst...ein wenig Geduld braucht man dabei schon.
Nachdem sich der Zucker ausgelöst hat, sollte das ganze so ähnlich wie auf diesem Foto aussehen.



Wir geben jetzt das Wasser zu dem Essig dazu und lassen es bei geschlossenem Topf leicht einkochen. Jetzt sollten wie auf dem Foto 34 zu sehen, folgende Zutaten bereit stehen: Die pürierten Bananen, der Ananas-Mango-Brei, die zu Brei gemixten Chilis, der Saft einer halben Zitrone sowie das Ingwerpulver.

Wir stellen uns jetzt auch die Einmachgläser mit Schraubverschluss bereit. Dazu benutzen wir ein nasses Geschirrtuch, worauf wir die Gläser stellen. Das nasse Geschirrtuch verhindert, dass Gläser zerspringen, wenn heißes eingefüllt wird.
Inzwischen sollte es auch etwas eingekocht sein und aussehen wie auf unserem Foto 38

Nun geben wir von den bereit bestellten Zutaten zunächst den Ananas-Mango-Brei dazu in den Topf, vergessen dabei nicht, gut umzurühren, dann kommt der Bananenbrei dazu und zum Schluß die pürierten Chili. Siehe auch Foto 39. Es sollte alles zusammen jetzt um die 2 Liter ergeben im Topf. Siehe Foto 40. Jetzt lassen wir alles bei geschlossenem Topf einkochen bis es sich um Mindestens 1 Drittel reduziert hat. Wenn es genug eingekocht (so ca. auf 1,2 - 1,4 Liter) je nach Konsistenz, so dass es leicht zähfließend ist, füllen wir es heiß in die bereit gestellten Gläser

ab. Sofort nachdem wir ein Glas gefüllt haben, verschließen wir es gut mit dem Schraubverschluß und stellen es auf den Kopf, dies fördert die Sterilisation. Nach ca 10-15 Minuten können die Gläser wieder umgedreht werden. Wenn sie vollkommen erkaltet sind, noch Beschriften oder mit Etiketten versehen und schon ist es geschafft. Diese Sauce ist jahrelang haltbar, wenn die Deckel steril und sauber waren und die Gläser gut verschlossen wurden.

Achtung:
Sollte sich mal ein Deckel dieser Schraubgläser nach oben wölben, heißt es sofort wegwerfen denn ist es ein Zeichen dafür, dass Luft reingekommen ist, die Deckel also nicht dicht waren oder nicht sauber waren und deshalb nicht mehr geeignet ist, zu essen.
Da hilft dann nur: sofort wegwerfen

Das wichtigste bei der Sache ist sauberes Arbeiten. Jede Verunreinigung kann zum Verderb des Produktes führen.
Aber nur Mut, haben Sie den Dreh erst mal raus, gelingt es sicher und sie entwickeln dann bestimmt sehr schnell große Freude daran, selbst Eingemachtes herzustellen.

Dieses Rezept darf mit Quellenangabe versehen, gerne weiter verbreitet werden.

Quellenangabe: *Eine Anleitung für die Zubereitung einer fruchtigen süßsauren Chilisauce aus der Küche von Josef Dirschl*
http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/s/chilisauce-fruchtig-und-suesssauer/home.html

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/s/chilisauce-fruchtig-und-suesssauer/home.html

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED