

Hot-Chili-Soße

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Peperonischoten
- 1 EL Öl
- 30g Rohrzucker
- 50ml Apfelessig
- 100ml Wasser
- 50g Tomatenmark

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden
- Peperoni entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin andünsten
- Zucker dazugeben und leicht karamellisieren
- Essig und Wasser dazugeben, leicht salzen und zum Kochen bringen
- Bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen
- Tomatenmark unterrühren und kurz weiterköcheln lassen
- Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken