

*Ergibt eine feurige Sauce.*

1	1 x	Zwiebel	<b>30min</b> Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	2 x	Chilischoten (Jalapenos)	
	1 EL	Olivenöl	
2	425 ml	Tomaten, stückig	Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben.
	4 EL	Apfelessig	
	2 EL	Rohrzucker braun	
3		Pfeffer schwarz	<b>30min</b> Die Sauce 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken.
		Meersalz	
4			<b>12h</b> Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.

💡 Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.

🔥 Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

❄️ Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.