

Ergibt eine feurige Sauce.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	2 x	Chilischoten (Jalapenos)	
	1 EL	Öl	
2	425 ml	Stückige Tomaten	Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben.
	4 EL	Apfelessig	
	2 EL	Rohrzucker braun	
3		Pfeffer schwarz Meersalz	Die Sauce ca. 30-40 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 7 zum Anbraten und Hitzestufe 4-5 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.